

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuel d'instruction pour plaque à induction

FRANÇAIS

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

Návod k použití pro indukční varnou desku

ČEŠTINA

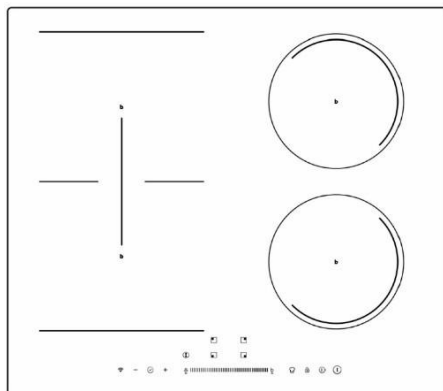
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панел

РУССКИЙ

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

SLOVENČINA

MODEL: CTPS64SCTTWIFI



THANK YOU FOR PURCHASING THE CANDY INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB AND KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power

supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

- WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric

shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

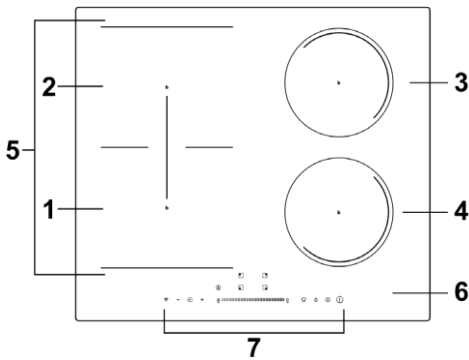
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

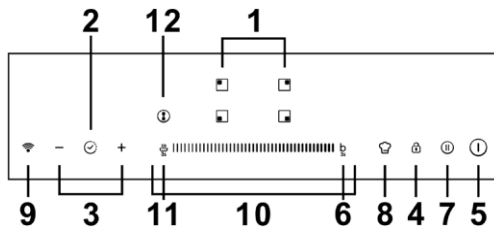
Product Overview

Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2000 W zone, boost to 2600W
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. Flex zone, 2800w boost to 3500w
6. Glass plate
7. Control panel

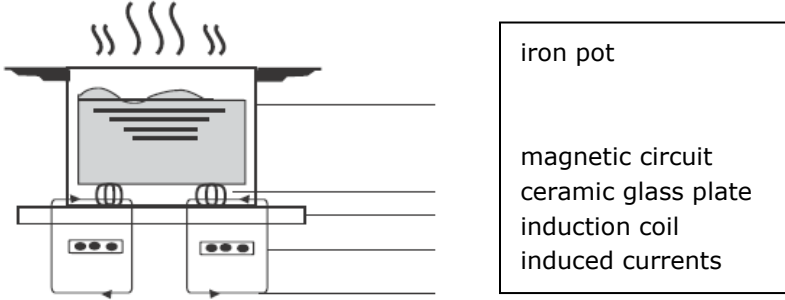
Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Pause function
8. Direct cook button
9. WiFi button
10. Power regulating key
11. Keep warm function control
12. Flex zone

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

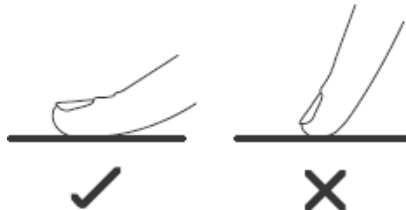


Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.


Using the Touch Controls

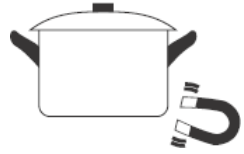
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



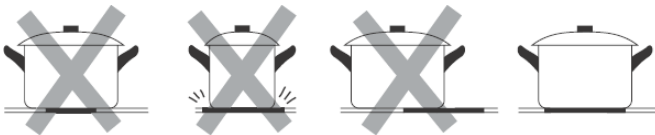
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



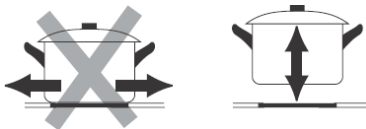
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

| Cooking zone | Minimum (mm) |
|-----------------|----------------|
| 1,2,3,4 (180mm) | 120 |
| Flex zone | 240 or 160*270 |

The above may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

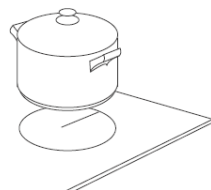
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

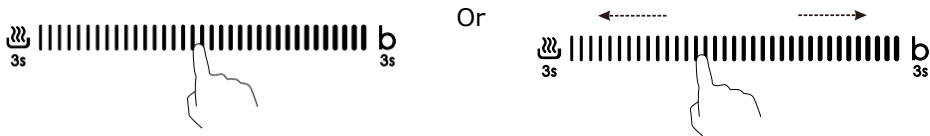
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.

4. Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or slide along the “-” control, or just touch any point of the “-”,





- a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the "—", power will vary from stage 2 to stage 8.
 Press "-", power will decrease by one stage each time till stage 0.
 Press "+", power will increase by one stage each time till stage 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

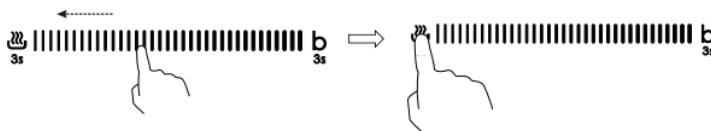
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows "0", then shows "H".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

'H' will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "pause function" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "pause function" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.

2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Direct Cook

First, download the hOn App and install to your portable device. Then enroll your induction hob.

Switch on the hob, touch the WiFi button and hold for 3 seconds, the hob will display 'rr', and the WiFi indicator light will flash, then you can start the enrollment. Once the WiFi module connects the router successfully, the WiFi indicator light will be on all the time. Otherwise the WiFi indicator light will keep flashing.

How to set

Set the direct cook procedure on hOn App, and send the command to the hob, you will hear two beeps and the dot of the timer display will flash. Then touch the Direct cook button, you will hear one beep and the dot of the timer display will be fixed. The hob will work following the setting on App and the selected zones will show "A.". On the App you will have access to 15 assisted cooking recipes, together with some special functions: Keep warm, Melting, Boiling, Simmering and Frying.

Attention:

There is a special case. If all the zone indicator lights went out when you've set cooking recipes on App, you'll need to touch On/off button before touching Direct cook button. Once all indicator lights went out, within 10 minutes you need to finish the cooking recipe setting. Otherwise you will need to connect the router and set the recipe again.

a. WIRELESS PARAMETERS

| Technology | Wi-Fi | BLE |
|-------------------------|--------------|------------------|
| Standard | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Frequency Band(s) [MHz] | 2400 ~ 2500 | 2400 ~ 2500 |
| Maximum Power [mW] | 100 | 8 |


b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

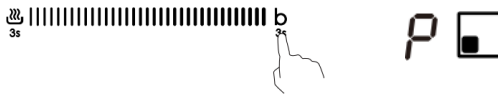
| Product information for networked equipment | |
|--|---|
| power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated: | N/A |
| How to activate wireless network port: | For WiFi activation, press 3 seconds the WiFi button |
| How to deactivate wireless network port: | For WiFi de-activation, press 3 seconds the WIFI button |

Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash. 
2. Touch the "b" button and hold 3 second, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.

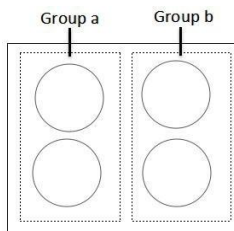


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "-" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



Restrictions when using

The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.




Using the Keep warm

Keep warm function is suitable for keeping food warm.


Using the Keep warm to get stable temperature

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.



2. Touch the button  **3s**, then hold 3 second, the cooking zone indicator will display "A".



3. If you want to cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, and then touch the button  **3s** for 3 second. The heating zone will go back to "0" power stage.



Using the Pause function

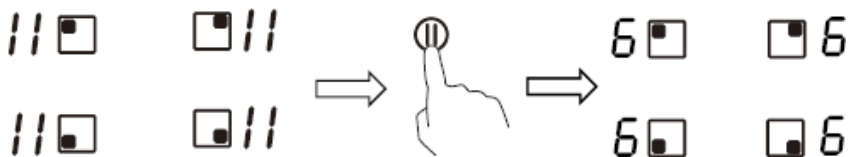
Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button pause function, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the pause function, on/off and lock keys.



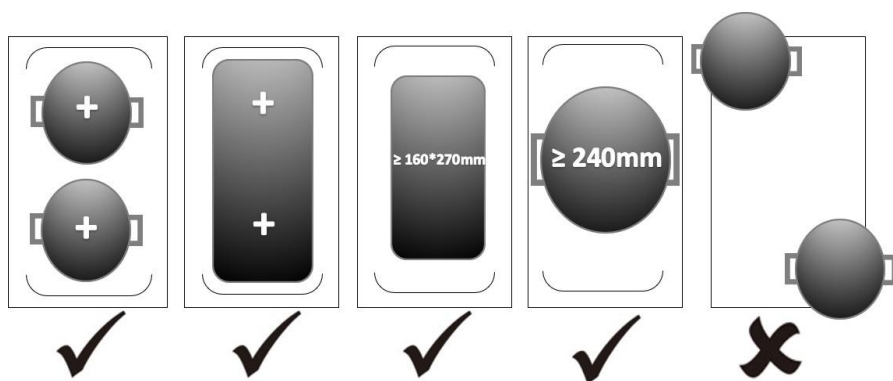
3. To cancel the pause status, touch the button pause function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.




Flexible area

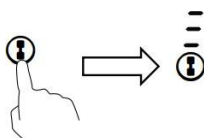
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:




As big zone

1. Touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator will show .



2. Touch one of the heating zone selection button, then slide along the “—” control, or just touch any point of the “—” to adjust the power level.

As two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, just touch the button of the flex zone, the indicator  next to the flex zone button will disappear.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “ Lo ”

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other

small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

| Power level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Default working timer (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

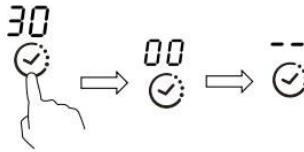
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

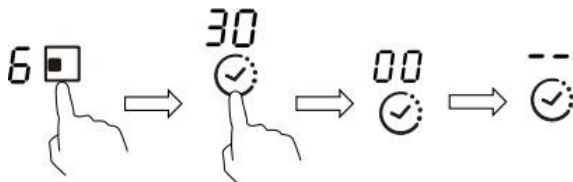
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "--" of timer and scrolling down to "0", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 5 minutes)



(set to 2 minutes)



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Care and Cleaning

| What? | How? | Important! |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained. |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p> | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. | <ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. |
| <p>Spillovers on the touch controls</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

Hints and Tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|---|--|--|
| The induction hob cannot be turned on. | No power. | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive. | The controls are locked. | Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions. |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'. |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting. | This is caused by the technology of induction cooking. | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting. |
| Fan noise coming from the induction hob. | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running. |
| Pans do not become hot and appears in the display. | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |

| | | |
|---|------------------|--|
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault. | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician. |
|---|------------------|--|

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

| Problem | Possible causes | What to do |
|---------|---|--|
| F3/F4 | Temperature sensor of the induction coil failure | Please contact the supplier. |
| F9/FA | Temperature sensor of the IGBT failure. | Please contact the supplier. |
| E1/E2 | Abnormal supply voltage | Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal. |
| E3 | High temperature of the induction coil temperature sensor | Please contact the supplier. |
| E5 | High temperature of the IGBT temperature sensor | Please restart after the hob cools down. |

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

| | |
|---------------------------------|---|
| Cooking Hob | CTPS64SCTTWIFI |
| Cooking Zones | 4 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~, 50-60Hz |
| Installed Electric Power | 2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W |
| Product Size L×W×H(mm) | 590X520X60 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490 |

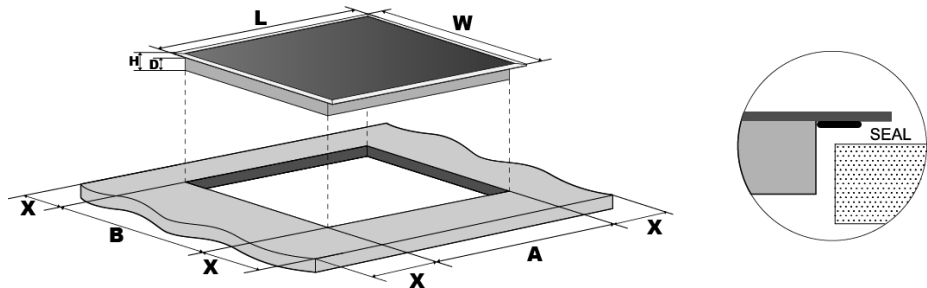
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

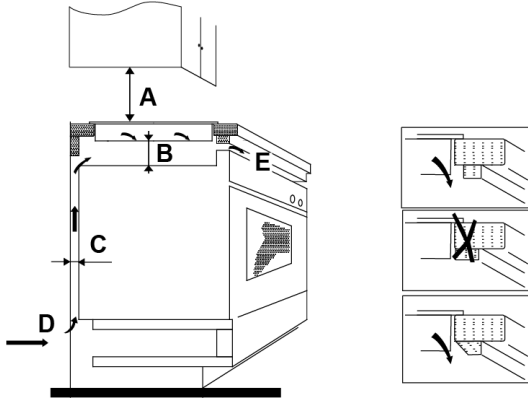


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560 ₊₅ | 490 ₊₅ | 50 mini |

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|------------|---------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit 10mm |

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

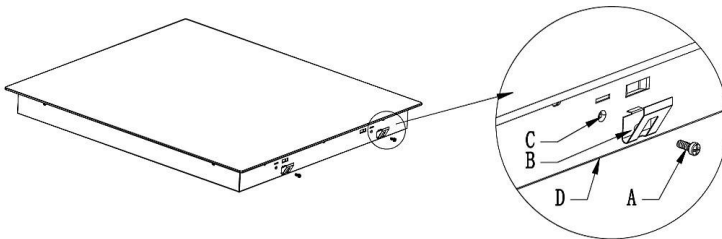
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

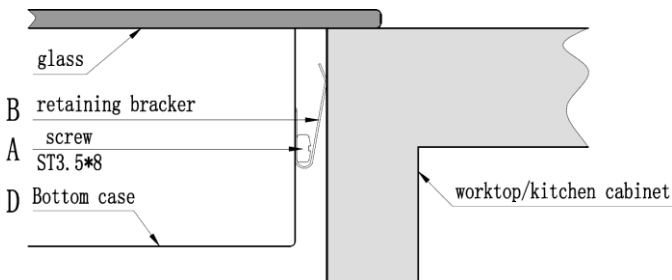
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



| A | B | C | D |
|-------|---------|------------|-------------|
| Screw | Bracket | Screw hole | Bottom case |



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

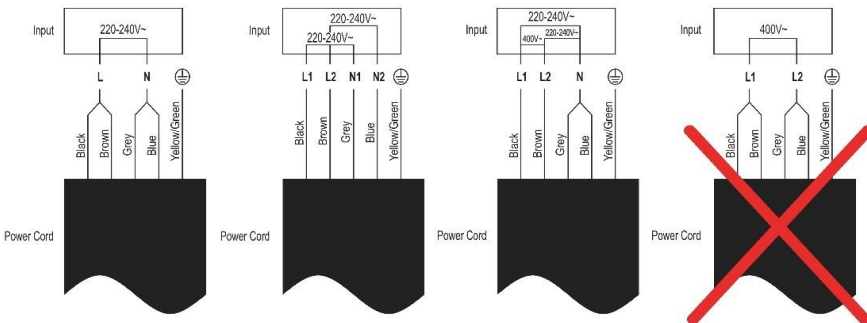
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.




This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

| Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014 | | | | | |
|---|---------------------------------|-----------------|--------|----------------|------|
| | | Position | Symbol | Value | Unit |
| Model identification | | | | CTPS64SCTTWIFI | |
| Type of hob: | | | | Electric Hob | |
| Number of cooking zones and/or areas | zones | | | 4 | |
| | areas | | | | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | Induction cooking zones | | | X | |
| | Induction cooking cooking areas | | | | |
| | radiant cooking zones | | | | |
| | solid plates | | | | |
| For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm | | Rear left | ∅ | - | cm |
| | | Rear central | ∅ | - | cm |
| | | Rear right | ∅ | 18,0 | cm |
| | | Central left | ∅ | - | cm |
| | | Central central | ∅ | - | cm |
| | | Central right | ∅ | - | cm |
| | | Front left | ∅ | - | cm |
| | | Front central | ∅ | - | cm |
| | | Front right | ∅ | 18,0 | cm |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm | | Rear left | L W | 21,0 20,0 | cm |
| | | Rear central | L W | - | cm |
| | | Rear right | L W | - | cm |

| | | | | |
|---|-----------------|--------------------|--------------|-------|
| | Central left | L W | - | cm |
| | Central central | L W | - | cm |
| | Central right | L W | - | cm |
| | Front left | L W | 21,0 20,0 | cm |
| | Front central | L W | - | cm |
| | Front right | L W | - | cm |
| Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg | Rear left | ECElectric cooking | 186,5 | Wh/kg |
| | Rear central | ECElectric cooking | - | Wh/kg |
| | Rear right | ECElectric cooking | 197,2 | Wh/kg |
| | Central left | ECElectric cooking | - | Wh/kg |
| | Central central | ECElectric cooking | - | Wh/kg |
| | Central right | ECElectric cooking | - | Wh/kg |
| | Front left | ECElectric cooking | 187,3 | Wh/kg |
| | Front central | ECElectric cooking | - | Wh/kg |
| | Front right | ECElectric cooking | 195,6 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | | ECElectric hob | 191,7 | Wh/kg |
| Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance | | | | |
| <p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. | | | | |

En apposant la marque  sur ce produit, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/EU. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

Installation

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez

vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou

d'entretien.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées

hors de portée des enfants.

- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet aimantable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter

tout risque d'accident.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : -les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; - les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.

Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **Avertissement** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le renversement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Cet appareil intègre un raccordement à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.

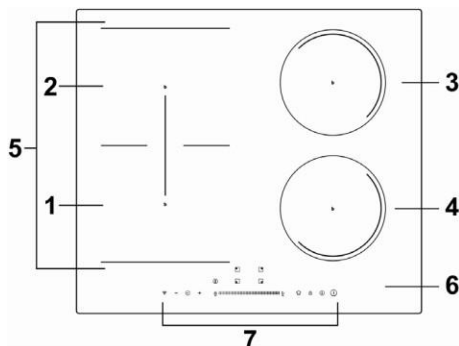
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction. Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

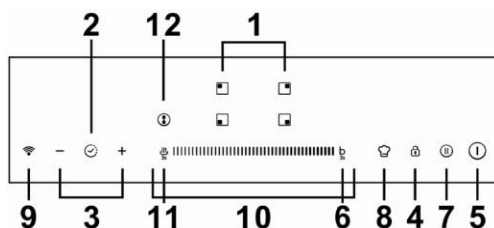
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone de 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
2. Zone de 1500 W, boost jusqu'à 2000 W
3. Zone de 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
4. Zone de 1500 W, boost jusqu'à 2000 W
5. Zone flexible, 2800 W boost jusqu'à 3500 W
6. Plaque en verre
7. Panneau de commande

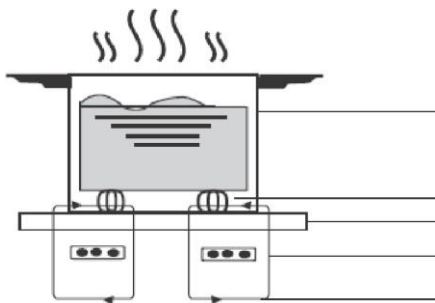
Panneau de commande



1. Commandes de sélection des zones de cuisson
2. Commande de la minuterie
3. Touche de réglage de la minuterie
4. Commande de verrouillage
5. Commande Marche/Arrêt
6. Commande de la fonction boost
7. Fonction pause
8. Bouton de cuisson directe
9. Bouton Wi-Fi
10. Touche de réglage de la puissance
11. Commande de la fonction pour garder au chaud
12. Zone flexible

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.



marmite en fer

circuit magnétique

plaque en verre céramique

bobine d'induction

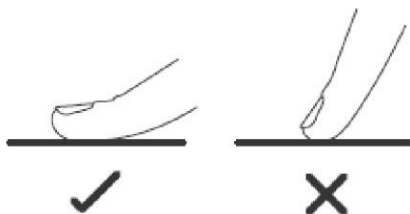
courants induits

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.

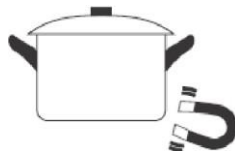


Sélection du bon ustensile de cuisson




- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.

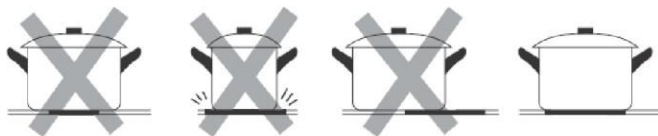
2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

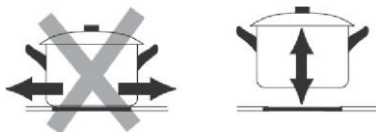
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



Dimensions des casseroles

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Le fond de cette casserole pourrait néanmoins avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction

| Zone de cuisson | Minimum (mm) |
|------------------|----------------|
| 1,2,3,4 (180 mm) | 120 |
| Zone flexible | 240 ou 160*270 |

Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

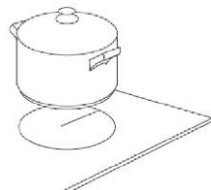
Utilisation de votre plaque à induction

Pour commencer à cuire

1. Touchez la commande Marche/Arrêt.
Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent “-” ou “- -” pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



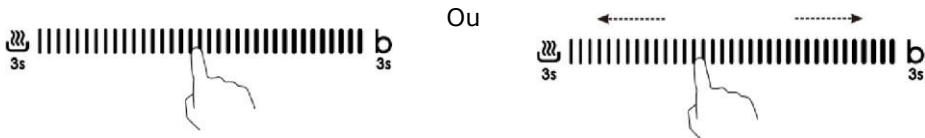
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



4. Sélectionnez une zone de cuisson et réglez un niveau de puissance en touchant le curseur, ou faites glisser le long de la commande “-” ou touchez tout simplement n'importe quel point du “-”.



- Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson dans la minute qui suit, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.
- Si vous faites glisser le curseur le long de la "—", la puissance varie du niveau 2 au niveau 8.
Appuyez sur "-", la puissance diminue d'un niveau à chaque fois jusqu'au niveau 0.
Appuyez sur "+", la puissance augmente d'un niveau à chaque fois jusqu'au niveau 9.

Si l'affichage clignote $\geq \leq$ en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

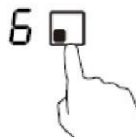
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

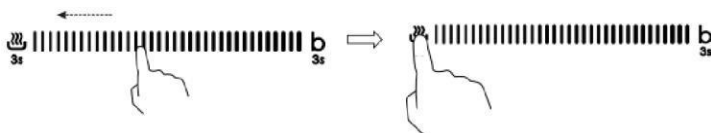
L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Quand vous avez fini de cuisiner

- En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



- Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le "—" sur le point gauche, puis maintenez pendant 1 seconde.



Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique "0", puis "H".



3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



4. Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre 'H' indiquera la zone de cuisson trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



Utilisation de la gestion de la puissance

Grâce au gestionnaire de puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW et 7,4 kW. Le réglage de la puissance totale par défaut est le niveau de puissance maximal.

Réglage du niveau de puissance total pour répondre à vos besoins

1. Assurez-vous que la plaque soit éteinte.

Remarque : vous ne pouvez régler la gestion de la puissance que lorsque la plaque est éteinte.

2. Appuyez sur la touche "fonction pause" et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le signal sonore une fois.



3. Après avoir entendu le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons "+" et "-" et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes, le voyant de la minuterie indique que le niveau de puissance total précédent clignote, par ex. '2.5'. Touchez et maintenez "+" et "-" enfoncés pendant 1 seconde pour passer à un autre niveau de puissance, par exemple 3.0. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur le bouton "fonction pause" et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. La sonnerie retentit 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



Remarque :

1. Après l'étape n° 2, vous devez toucher "+" et "-" **dans les 3 secondes** après avoir entendu le signal sonore. Sinon vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 2.

2. Une fois le réglage terminé, attendez la fin des 10 bips. N'appuyez sur aucun bouton au cours de cette période. Dans le cas contraire, le paramètre ne sera pas valide.

Règles de gestion de la puissance

Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (selon le niveau que vous avez défini), vous n'êtes pas en mesure d'augmenter la puissance de n'importe quelle zone. Si vous l'augmentez en appuyant sur '+', la plaque émet un bip à 3 reprises et le voyant affiche l'inscription 'Pn' en clignotant. Ainsi, vous devez diminuer le niveau de puissance des autres zones avant d'augmenter la puissance de la zone souhaitée.

Cuisson directe

Vous devez d'abord télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable. Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction.

Allumez la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton Wi-Fi et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, la plaque de cuisson affiche 'rr' et le voyant lumineux Wi-Fi se met à clignoter, puis vous pouvez commencer l'enregistrement. Une fois que le module WI-FI s'est connecté au routeur avec succès, le voyant du WI-FI reste allumé tout le temps. Dans le cas contraire, le voyant du Wi-Fi continue de clignoter.

Comment effectuer le réglage

Réglez la procédure de cuisson directe sur l'application hOn et envoyez la commande à la plaque de cuisson, vous entendrez deux bips et le point de l'affichage de la minuterie se mettra à clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton Cuisson directe, un bip retentira et le point de l'affichage de la minuterie sera fixe. La plaque de cuisson fonctionne en suivant le réglage sur l'application et les zones sélectionnées indiqueront "A.". Sur l'application, vous aurez accès à 15 recettes de cuisson assistées, ainsi qu'à quelques fonctions spéciales : Garder au chaud, faire fondre, bouillir, mijoter et frire.

Attention :

il y a un cas particulier. Si tous les voyants de zone s'éteignent lorsque vous avez réglé les recettes de cuisson sur l'application, vous devez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt avant d'appuyer sur le bouton Cuisson directe. Une fois tous les voyants éteints, dans les 10 minutes, vous devez terminer le réglage de la recette de cuisson. Dans le cas contraire, vous devrez vous connecter au routeur et régler à nouveau la recette.

a. PARAMÈTRES SANS FIL

| Technologie | Wi-Fi | BLE |
|-----------------------------|--------------|------------------|
| Standard | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Bande(s) de fréquence [MHz] | 2400 ~ 2500 | 2400 ~ 2500 |
| Puissance maximale [mW] | 100 | 8 |

b. INFORMATIONS SUR LES PRODUITS POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

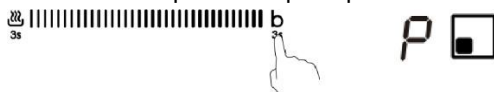
| Informations sur les équipements en réseau | |
|---|--|
| Consommation de puissance de produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câble sont connectés et tous les ports de réseau sans fil sont activés : | N/A |
| Comment activer le port de réseau sans fil : | Pour activer le WiFi, appuyez sur la touche WiFi pendant 3 secondes |
| Comment désactiver le port de réseau sans fil : | Pour désactiver le WiFi, appuyez sur la touche Wifi pendant 3 secondes |

Utilisation de la fonction Boost

Boost est la fonction permettant à une zone de monter à une plus grande puissance en une seconde et qui dure 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation du Boost pour obtenir une plus grande puissance

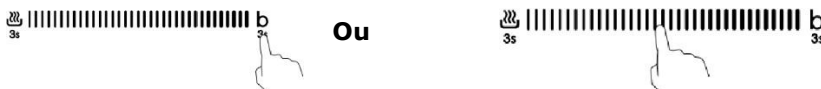
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez augmenter, un voyant à côté de la touche clignote.
2. Appuyez sur le bouton "b" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. La zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost. L'écran de la puissance affichera la lettre "P" pour indiquer que la zone est en mode Boost.



3. La puissance de Boost durera 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau de puissance 9.

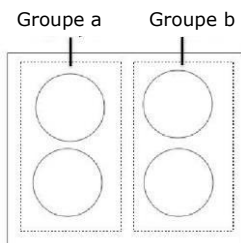


4. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur le bouton "B". La zone revient au niveau de puissance "9". Ou faites glisser le "-" sur le point gauche, la zone de cuisson revient au niveau de puissance dans lequel vous avez touché.



Restrictions lors de l'utilisation

Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le boost sur une zone, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne sur/en dessous du niveau de puissance 5.




Utilisation de la fonction Garder au chaud

La fonction Garder au chaud convient pour maintenir au chaud des aliments.


Utilisation de la fonction Garder au chaud pour obtenir une température stable

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser pour garder au chaud, un voyant à côté de la touche clignote.



2. Appuyez sur le bouton  **3s**, puis maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, le voyant de la zone de cuisson affiche "A".



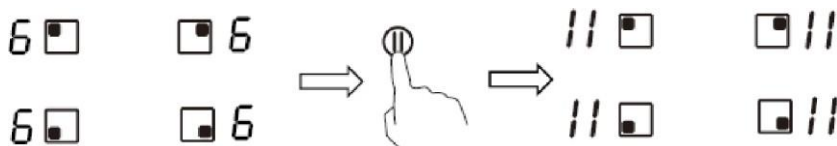
3. Si vous souhaitez annuler la fonction Garder au chaud, touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson, puis appuyez sur le bouton  **3s** pendant 3 secondes. La zone de cuisson revient au niveau de puissance "0".



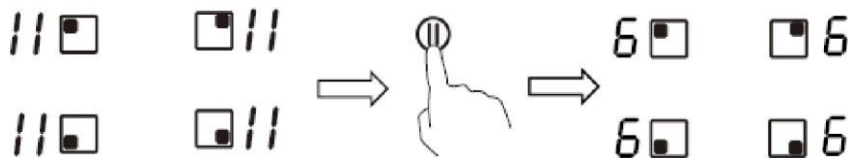
Utilisation de la fonction Pause

La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction pause, le voyant de la zone de cuisson affiche "II". Puis le fonctionnement de la plaque à induction sera désactivé dans le cadre de toutes les zones de cuisson, à l'exception de la fonction pause, de la touche marche/arrêt et de la touche de verrouillage.



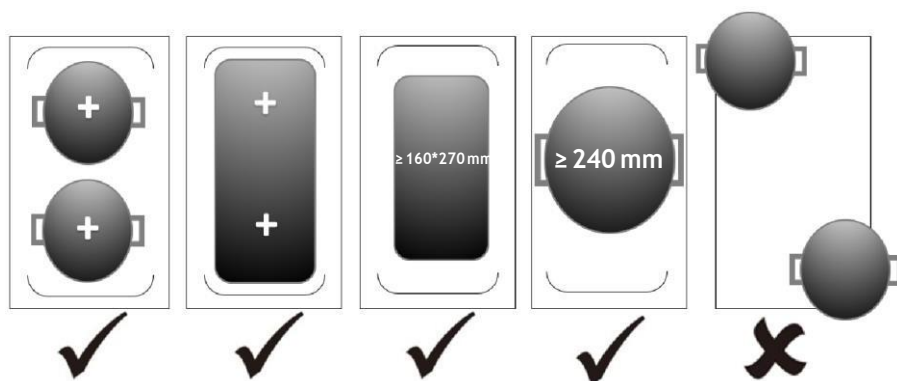
3. Pour annuler l'état de pause, touchez le bouton de la fonction pause, puis la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez défini précédemment.




Zone flexible

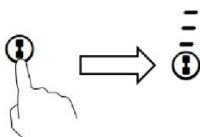
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.
- Important : assurez-vous que vous avez bien placé les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson individuelle. Si la casserole est grande, ovale, rectangulaire ou longue, assurez-vous qu'elle est bien placée au centre de la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles :




En tant que grande zone

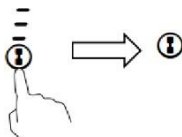
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone flexible pour activer la zone flexible en une seule grande zone, l'indicateur affiche .



2. Appuyez sur l'un des boutons de sélection de la zone de cuisson, puis faites glisser le long de la commande “-” ou appuyez simplement sur n'importe quel point du “-” pour régler le niveau de puissance.

En tant que deux zones indépendantes

1. Si vous souhaitez annuler la zone flexible, il suffit d'appuyer sur le bouton de la zone flexible, l'indicateur  à côté du bouton de la zone flexible disparaît.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affichera " Lo "

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque à induction soit allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de fonctionner.

Protection anti-débordement

La protection anti-débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la plaque de cuisson dans les 10 s si de l'eau coule sur le panneau de commande, tandis que le signal sonore retentit pendant 1 seconde.

Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été

laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en une minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant une minute supplémentaire.

Protection avec coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

| Niveau de puissance | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Temps de fonctionnement par défaut (en heures) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |

Quand vous enlevez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

En utilisant la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.

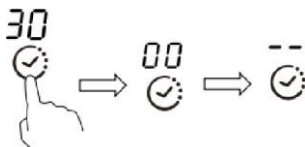
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "30" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+".

Astuce : touchez la commande "-" ou "+" une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

4. Annulez le temps en touchant la commande de la minuterie et "00" apparaîtra sur l'afficheur des minutes, puis "-".



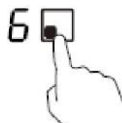
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.
6. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "--" quand le temps réglé est terminé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson configurées pour cette fonction :

1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie. (par ex. zone 1#)



2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et "00" apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



3. Réglez le temps en touchant la commande "--" ou "+".

Astuce : touchez la commande "--" ou "+" une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "--" ou "+", la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

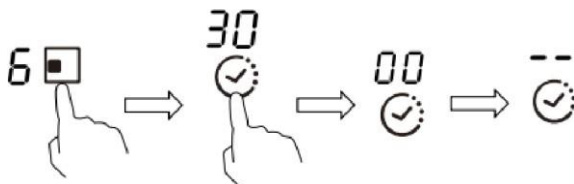
4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



5. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, puis touchez la minuterie et faites défiler jusqu'à "0", la minuterie est annulée et "00" apparaît sur l'affichage des minutes, puis "--".



6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".

H



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si cette fonction est utilisée sur plus d'une zone de cuisson, le voyant de la minuterie indique le temps le plus court.
(par ex. zone 1# temps de réglage de 2 minutes, zone 2# temps de réglage de 5 minutes, le voyant de la minuterie indique "2".)

REMARQUE : le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie montre le temps de la zone de cuisson.

Si vous souhaitez vérifier le temps défini pour une autre zone de cuisson, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson. La minuterie indiquera le temps réglé pour celle-ci.

6.

(réglé sur 5 minutes)

02

3

(réglé sur 2 minutes)



2. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".

H

REMARQUE : si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape n° 1.

Entretien et nettoyage

| Quoi ? | Comment ? | Important ! |
|--|---|--|
| Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre). | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension. | <ul style="list-style-type: none"> • Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre. |
| Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre. | <p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus. | <ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants. |
| Débordements sur les commandes tactiles. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension. | <ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque. |

Conseils et astuces

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|---|---|--|
| Il est impossible d'allumer la plaque à induction. | Pas de courant. | Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié. |
| Les commandes tactiles ne répondent pas. | Les commandes sont verrouillées. | Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe 'Utilisation de votre plaque à induction' pour les instructions. |
| Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser. | Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes. | Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes. |
| Le verre est rayé. | Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés. | Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Voir 'Entretien et nettoyage'. |
| Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements. | Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment). | Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut. |
| La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur. | Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction. | Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur. |
| Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction. | Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction. | Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne. |
| Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur. | La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus. | Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson. |

| | | |
|--|-------------------|--|
| La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson). | Défaut technique. | Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié. |
|--|-------------------|--|

Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|----------|---|---|
| F3/F4 | Panne du capteur de température de la bobine d'induction | Veuillez contacter le fournisseur. |
| F9/FA | Capteur de température de la panne IGBT. | Veuillez contacter le fournisseur. |
| E1/E2 | Tension d'alimentation anormale | Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale. |
| E3 | Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction | Veuillez contacter le fournisseur. |
| E5 | Température élevée du capteur de température d'IGBT | Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque. |

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.

Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

| | |
|--|--|
| Plaque de cuisson | CTPS64SCTTWIFI |
| Zones de cuisson | 4 zones |
| Tension d'alimentation | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Puissance électrique installée | 2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150 W ou 7,4 kW : 6600-7400 W |
| Taille du produit L×l×H (en mm) | 590X520X60 |
| Dimensions du produit encastré A×B (en mm) | 560X490 |

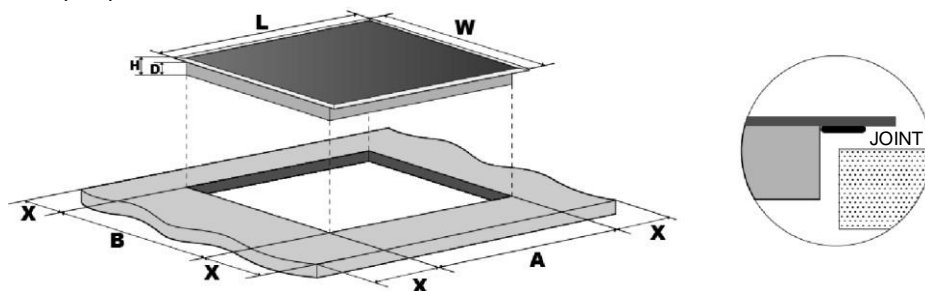
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

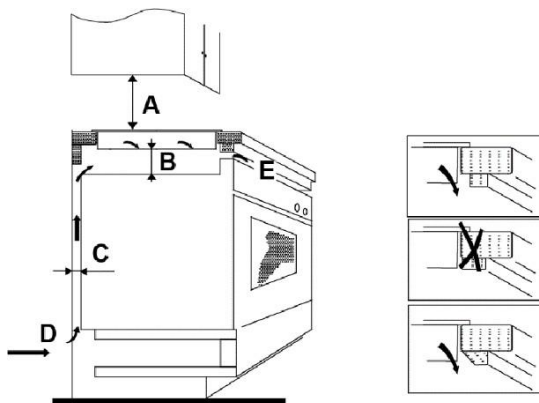


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560 ₊₅ | 490 ₊₅ | 50 mini |

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à induction soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous



Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|--------------|-------------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Entrée d'air | Sortie d'air 10mm |

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.

Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)

- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

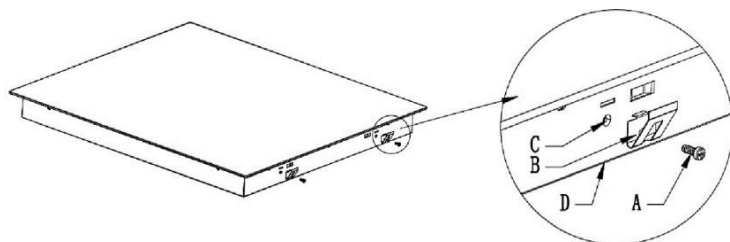
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards
- il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur

Avant de placer les étriers de fixation

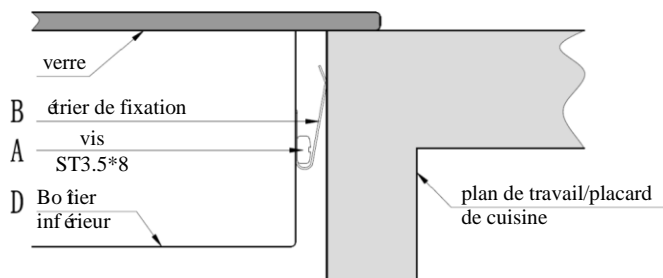
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de 4 étriers à vis sur le boîtier du fond de la plaque (voir image) après l'installation.



| A | B | C | D |
|-----|---------|-------------|-------------------|
| Vis | Support | Trou de vis | Boîtier inférieur |



Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.

2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Branchement de la plaque sur le secteur



Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela. Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

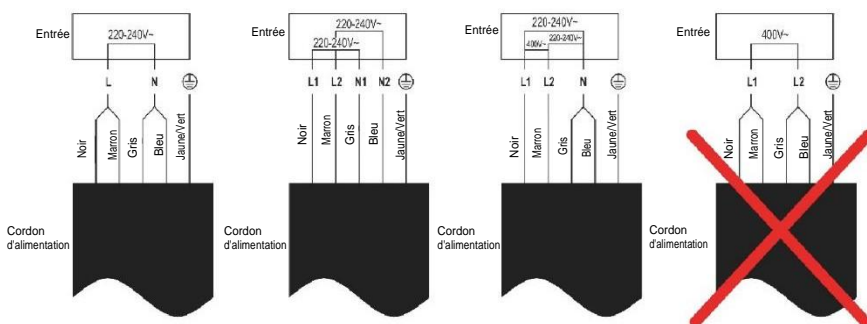
Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.



Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.

- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et récupérer tous les matériaux.

Chaque personne peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchèteries) gérés par la Mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, les collectes chez les particuliers peuvent être disponibles pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

| Informations sur le produit pour les tables de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission | | | | | |
|--|------------------------------|----------|---------|-------------------|-------|
| | | Position | Symbole | Valeur | Unité |
| Identification du modèle | | | | CTPS64SCTTWIFI | |
| Type de table de cuisson : | | | | Plaque électrique | |
| Nombre de zones de cuisson et/ou de zones | zones | | | 4 | |
| | zones | | | | |
| Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides) | Zones de cuisson à induction | | | X | |
| | Zones de cuisson à induction | | | | |
| | zones de cuisson radiantes | | | | |
| | plaques solides | | | | |
| Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm | Arrière gauche | | ∅ | - | cm |
| | Arrière centrale | | ∅ | - | cm |
| | Arrière droite | | ∅ | 18,0 | cm |
| | Centrale gauche | | ∅ | - | cm |
| | Centrale centrale | | ∅ | - | cm |
| | Centrale droite | | ∅ | - | cm |
| | Avant gauche | | ∅ | - | cm |
| | Avant centrale | | ∅ | - | cm |
| | Avant droite | | ∅ | 18,0 | cm |
| Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm | Arrière gauche | | L | 21,0 20,0 | cm |
| | Arrière centrale | | L | - | cm |
| | Arrière droite | | L | - | cm |

| | | | | |
|---|-------------------|-----------------------|--------------|-------|
| | Centrale gauche | L | - | cm |
| | Centrale centrale | L | - | cm |
| | Centrale droite | L | - | cm |
| | Avant gauche | L | 21,0 20,0 | cm |
| | Avant centrale | L | - | cm |
| | Avant droite | L | - | cm |
| Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg | Arrière gauche | CE Cuisson électrique | 186,5 | Wh/kg |
| | Arrière centrale | CE Cuisson électrique | - | Wh/kg |
| | Arrière droite | CE Cuisson électrique | 197,2 | Wh/kg |
| | Centrale gauche | CE Cuisson électrique | - | Wh/kg |
| | Centrale centrale | CE Cuisson électrique | - | Wh/kg |
| | Centrale droite | CE Cuisson électrique | - | Wh/kg |
| | Avant gauche | CE Cuisson électrique | 187,3 | Wh/kg |
| | Avant centrale | CE Cuisson électrique | - | Wh/kg |
| | Avant droite | CE Cuisson électrique | 195,6 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg | | CE Plaque électrique | 191,7 | Wh/kg |
| Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction | | | | |
| <p>Conseils pour économiser de l'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. | | | | |

L'applicazione del contrassegno **CE** sul prodotto garantisce la conformità a tutti i requisiti europei in materia di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legge.

Con la presente Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alle Direttive 2014/53/EU. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente link: www.candy-group.com

Avvertenze per la sicurezza

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischio di tagli

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli

o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente

prima della pulizia o della manutenzione.

- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (ad es. pompe per insulina) devono consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo elettrodomestico, allo scopo di accertarsi che il funzionamento dei loro impianti non venga disturbato dal campo elettromagnetico prodotto dall'elettrodomestico.
- L'inosservanza di questo avviso può causare eventi fatali.

Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.

- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi

- sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
 - Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
 - I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
 - Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
 - Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
 - Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
 - Non salire sul piano cottura.
 - Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
 - Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi.

- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati: zone cucina per il personale di officine, uffici e altri ambienti lavorativi; case coloniche; clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali; bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **Avvertenza:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in

vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.

- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

AVVERTENZA: per evitare che l'elettrodomestico si rovesci, è necessario installare questi mezzi stabilizzanti. Per l'installazione, fare riferimento alle istruzioni.

AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inappropriate può causare incidenti.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

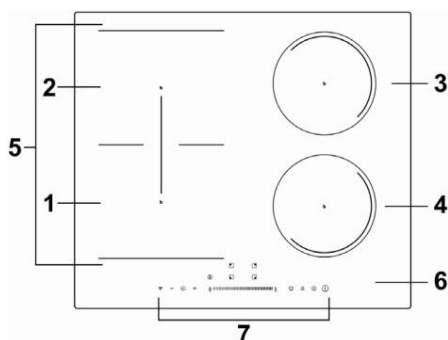
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

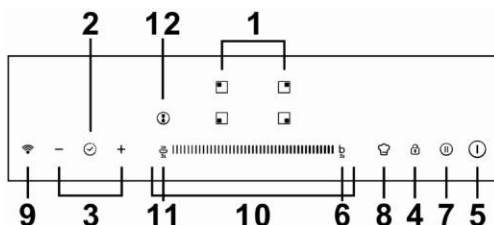
Panoramica del prodotto

Vista superiore



1. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
2. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
3. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
4. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
5. Zona flessibile 2800 W, con incremento della potenza fino a 3500 W
6. Piastra in vetro
7. Pannello dei comandi

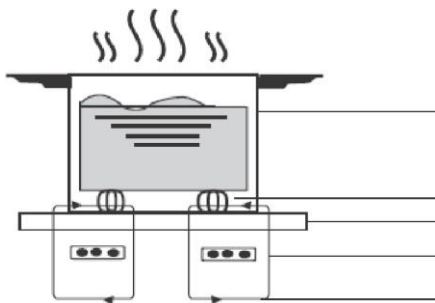
Pannello dei comandi



1. Comandi per la selezione della zona scaldante
2. Comando del timer
3. Tasto di regolazione del timer
4. Comando di blocco dei tasti
5. Comando di accensione e spegnimento
6. Comando della funzione Boost
7. Funzione Pausa
8. Tasto Direct Cook
9. Tasto WiFi
10. Tasto di regolazione della potenza
11. Comando della funzione Mantenimento in caldo
12. Zona flessibile

Cenni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.



pentola in acciaio

circuito magnetico

piastra in vetroceramica

bobina a induzione

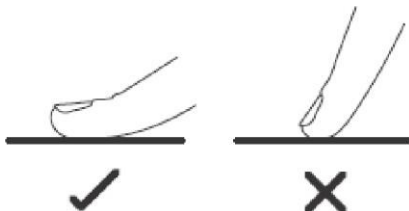
correnti indotte

Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.


Utilizzo dei comandi touch

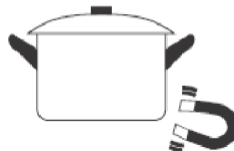
- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Sceita degli utensili da cucina



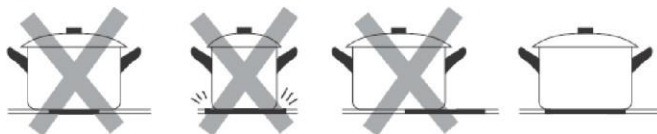
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



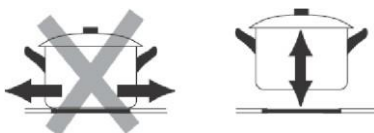
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



Dimensioni della pentola

Le zone di cottura sono limitate in modo che si adattino automaticamente al diametro della pentola. Il diametro del fondo della pentola, tuttavia, deve essere almeno pari a quello della zona di cottura corrispondente. Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.

Diametro della base delle pentole per cottura a induzione

| Zona di cottura | Minimo (mm) |
|---------------------|---------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120 |
| Zona flessibile | 240 o 160×270 |

Le misure indicate sopra possono variare a seconda della qualità della pentola utilizzata.

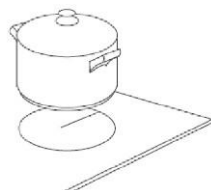
Uso del piano cottura a induzione

Per avviare la cottura

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "--" o "-- --", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.



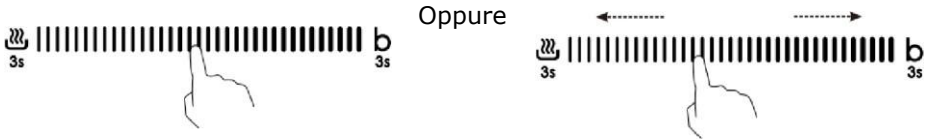
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
• Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.



4. Selezionare una zona scaldante e impostare un livello di potenza toccando il cursore; in alternativa, scorrere lungo il comando "--" o toccare semplicemente un puntino qualunque di "--".



- Se non si seleziona una zona scaldante entro 1 minuto, il piano cottura in ceramica si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.
- Scorrendo lungo "-", la potenza varia da 2 a 8.

Premendo "-", la potenza diminuisce ogni volta di una certa entità fino a 0.

Premendo "+", la potenza aumenta ogni volta di una certa entità fino a 9.

Il display visualizza l'indicazione $\cong \underline{\text{U}} \cong$ lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

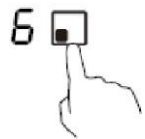
- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

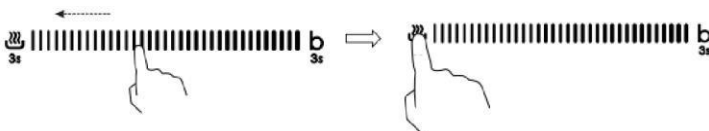
Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Al termine della cottura

- Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



- Spegnere la zona di cottura facendo scorrere il cursore lungo "-" verso sinistra, quindi tenerlo premuto per 1 secondo.



Accertarsi che il display della potenza indichi "0", quindi "H".



3. Spegner l'intero piano cottura toccando il comando di accensione e spegnimento.



4. Attenzione alle superfici calde

"H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



Uso della gestione della potenza

La gestione della potenza consente di impostare la potenza totale a 2,5 / 3,0 / 4,5 / 6,5 e 7,4 kW. L'impostazione predefinita della potenza totale è il massimo livello di potenza.

Impostazione del livello di potenza totale adatto alle proprie esigenze

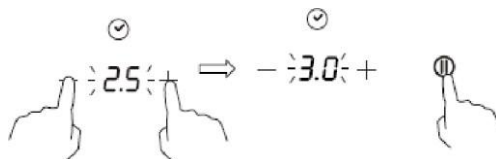
1. Accertarsi che il piano cottura sia spento.

Nota: la gestione della potenza può essere utilizzata solo con piano cottura spento.

2. Tenere premuto per 5 secondi il tasto "funzione pausa". Viene emesso un singolo segnale acustico.



3. Dopo l'emissione del segnale acustico, tenere premuti per 3 secondi entrambi i tasti "+" e "-"; l'indicatore del timer visualizza il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad es. "2,5". Tenendo premuti per 1 secondo ancora entrambi i tasti "+" e "-", si passa a un altro livello di potenza, ad es. 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, tenere premuto per 5 secondi il tasto "funzione pausa". Vengono emessi 10 segnali acustici. A questo punto, l'impostazione è terminata.



Nota:

1. Dopo il passo 2, toccare "+" e "-" **entro 3 secondi** dopo l'emissione del segnale acustico. In caso contrario, occorre ricominciare dal punto 2.
2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine con l'emissione di 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

Regole di gestione della potenza

Se la potenza totale supera il limite di 2,5 / 3,0 / 4,5 e 6,5 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza per nessuna delle zone. Se si aumenta la potenza "+", il piano cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore visualizza "Pn" lampeggiante. È necessario, pertanto, ridurre la potenza delle altre zone prima di aumentare la potenza della zona desiderata.

Direct Cook

Scaricare innanzitutto l'app hOn e installarla su un dispositivo portatile. Arruolare, quindi, il piano cottura a induzione.

Accendere il piano cottura e tenere premuto per 3 secondi il tasto WiFi; il piano cottura visualizza "rr" e l'indicatore luminoso WiFi lampeggia. A questo punto, è possibile avviare l'arruolamento. Quando il modulo WiFi collega correttamente al router, l'indicatore luminoso WiFi rimane sempre acceso. In caso contrario, l'indicatore luminoso WiFi continua a lampeggiare.

Impostazione

Impostare la procedura Direct Cook sull'app hOn e inviare il comando al piano cottura; vengono emessi 2 segnali acustici e il puntino del display del timer lampeggia. Toccando, quindi, il tasto Direct Cook, viene emesso 1 segnale acustico e il puntino del display del timer è fisso. Il piano cottura funzionerà in base all'impostazione effettuata sull'app e le zone selezionate visualizzeranno "A". Nell'App saranno disponibili 15 ricette di cottura assistita, oltre ad alcune funzioni speciali: mantenimento in caldo, fusione, ebollizione, cottura a fuoco lento e frittura.

Attenzione:

Esiste un caso particolare. Se gli indicatori luminosi di tutte le zone si spengono una volta impostate ricette di cottura sull'app, è necessario toccare il tasto di accensione/spengimento prima di toccare il tasto Direct Cook. Quando tutti gli indicatori luminosi si spengono, è necessario terminare l'impostazione della ricetta di cottura entro 10 minuti. In caso contrario, occorrerà collegare il router e impostare nuovamente la ricetta.

a. PARAMETRI WIRELESS

| Tecnologia | Wi-Fi | BLE |
|-----------------------------|--------------|------------------|
| Norma | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Banda(e) di frequenza [MHz] | 2400 ~ 2500 | 2400 ~ 2500 |
| Potenza massima [mW] | 100 | 8 |

b. INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER LE APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

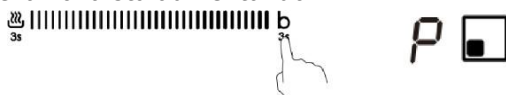
| Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete | |
|--|---|
| Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive: | N/A |
| Come attivare la porta di rete wireless: | Per attivare il WiFi, tenere premuto per 3 secondi il tasto WiFi |
| Come disattivare la porta di rete wireless: | Per disattivare il WiFi, tenere premuto per 3 secondi il tasto WiFi |

Uso della funzione Boost

Con la funzione Boost, una singola zona eroga entro un solo secondo una potenza maggiore per un periodo di 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

Uso della funzione Boost per una maggiore potenza

1. Toccando il tasto di selezione della zona scaldante da potenziare, un indicatore accanto al tasto lampeggia.
2. Tenendo premuto per 3 secondi il tasto "b", la zona scaldante inizia a funzionare in modalità Boost. Il display di potenza visualizza "P" per indicare che la potenza della zona sta aumentando.



3. La funzione Boost dura 5 minuti, dopo di che la zona torna alla potenza 9.

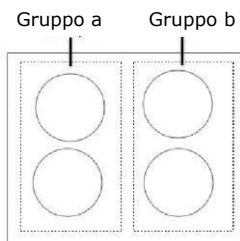


4. Per annullare la funzione Boost durante questi 5 minuti, toccare due volte il tasto "B". La zona scaldante torna alla potenza "9". In alternativa, scorrere lungo "-" fino al punto sinistro; la zona scaldante torna alla potenza precedente.



Limitazioni durante l'uso

Le quattro zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione Boost su una zona, accertarsi prima che l'altra zona funzioni a un livello di potenza non superiore a 5.




Uso della funzione Mantenimento in caldo

La funzione Mantenimento in caldo serve a tenere caldi gli alimenti.


Uso della funzione Mantenimento in caldo per ottenere una temperatura stabile

1. Toccando il tasto di selezione della zona scaldante da mantenere calda, un indicatore accanto al tasto lampeggia.



2. Tenendo premuto per 3 secondi il tasto  **3s**, l'indicatore della zona di cottura visualizza "A".



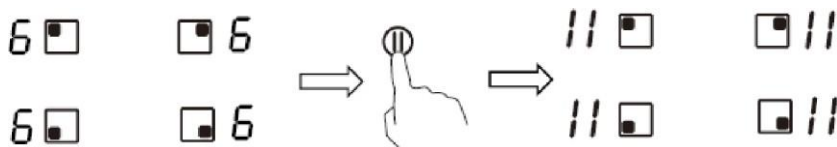
3. Per annullare la funzione Mantenimento in caldo, toccare il tasto di selezione della zona scaldante e tenere premuto per 3 secondi il tasto  **3s**. La zona scaldante torna alla potenza "0".



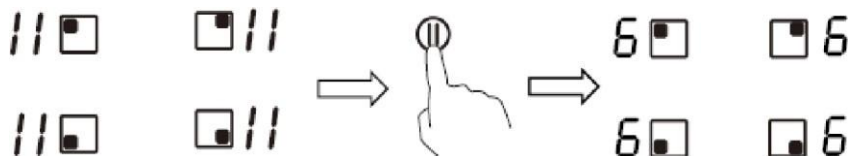
Uso della funzione Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualunque momento durante la cottura. Consente di arrestare il piano cottura a induzione e ripristinarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccando il tasto della funzione Pausa, l'indicatore della zona di cottura visualizza "II". Il funzionamento del piano cottura a induzione, quindi, sarà disattivato per tutte le zone di cottura, ad eccezione della funzione Pausa, dei tasti di accensione e spegnimento e dei tasti di blocco.



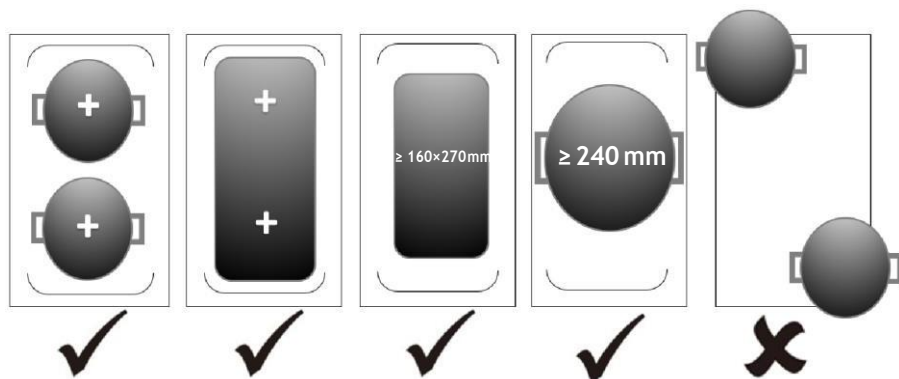
3. Per annullare lo stato di pausa, toccare il tasto pausa; la zona di cottura torna alla potenza impostata precedentemente.




Area flessibile

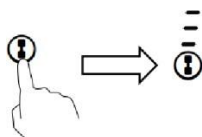
- Quest'area può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona o come 2 zone differenti, in base alle esigenze di cottura.
- L'area zona flessibile è costituita da 2 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
- Importante: collocare gli utensili da cucina al centro sulla singola zona di cottura. Nel caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo da coprire entrambe le zone scaldanti.

Esempi di posizionamento corretto e scorretto delle pentole:




Come unica grande zona

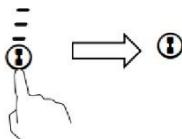
1. Toccando il tasto di selezione della zona flessibile per attivare l'area flessibile come singola grande zona, l'indicatore visualizza .



2. Toccare uno dei tasti di selezione della zona scaldante, quindi scorrere lungo il comando "-" o toccare semplicemente un punto qualunque "-" per regolare il livello di potenza.

Come 2 zone indipendenti

1. Per annullare la zona flessibile, basta premere il tasto della zona flessibile; l'indicatore  accanto al tasto della zona flessibile scompare.



Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco dei tasti. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco dei tasti.
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura a induzione.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Protezione da temperature eccessive

Il sensore di temperatura incorporato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

Protezione dalle fuoriuscite

La protezione dalle fuoriuscite è una funzione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se scorre acqua verso il pannello dei comandi, emettendo un segnale acustico di 1 secondo.

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando viene rilevata la presenza di pentole di dimensioni non idonee o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette,

chiavi), il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby entro 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

Protezione tramite spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione del piano cottura a induzione. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

| Livello di potenza | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Timer di funzionamento predefinito (ore) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una sola zona di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.

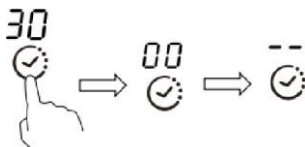
2. Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "30".



3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.

4. Annullare il tempo toccando il comando del timer; il display dei minuti visualizza "00" e poi "-".



- Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.
- Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



Impostazione del timer per lo spegnimento di una sola zona di cottura

Zone di cottura impostate per questa funzione:

- Toccando il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer (ad es. la zona n. 1).
- Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "00".
- Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.



Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+", il timer aumenta o riduce il tempo con incrementi di 10 minuti.

Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 0.

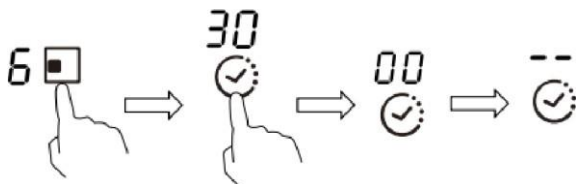
- Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



- Per annullare il timer, toccare il comando per la selezione della zona scaldante, quindi toccare il timer e scorrere verso il basso fino a "0"; il timer viene annullato e il display dei minuti visualizza "00" e poi "--"



- Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".

H



Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Impostazione del timer per lo spegnimento di più zone di cottura

- Se si utilizza questa funzione per più zone scaldanti, l'indicatore del timer visualizza il tempo più breve (ad es., se per la zona n. 1 il tempo impostato è 2 minuti e per la zona n. 2 il tempo impostato è 5 minuti, l'indicatore del timer visualizza "2").

NOTA: il puntino rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza segnala che l'indicatore del timer visualizza il tempo della zona scaldante.

Per controllare il tempo impostato per altre zone scaldanti, toccare il comando di selezione della zona scaldante. Il timer visualizza il tempo impostato.

6.

(impostato a 5 minuti)

02

3

(impostato a 2 minuti)



- Una volta scaduto il timer della cottura, la zona scaldante corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".

H

NOTA: per modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, occorre partire dal passo 1.

Cura e pulizia

| Cosa? | Come? | Importante |
|--|--|---|
| Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura. | <ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi. |
| Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro | <p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro". | <ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini. |
| Fuoriuscite sui comandi touch | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura. | <ul style="list-style-type: none"> • Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura. |

Suggerimenti e istruzioni utili

| Problema | Possibili cause | Rimedi |
|---|---|---|
| Il piano cottura a induzione non si accende. | Assenza di corrente elettrica. | Controllare se il piano cottura a induzione è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato. |
| I comandi touch non rispondono. | I comandi sono bloccati. | Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura a induzione. |
| I comandi touch sono difficili da azionare. | È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli. | Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi. |
| Il vetro è graffiato. | Utensili da cucina con bordi irregolari. | Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". |
| | Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati. | Vedere "Cura e pulizia". |
| Alcune pentole producono crepitii e ticchettii. | Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa). | Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema. |
| Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata. | Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione. | Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura. |
| Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione. | La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione. | Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola. |
| Le pentole non si riscaldano e il display indica | Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. | Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". |
| | Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura. | Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura. |

| | | |
|---|------------------------|---|
| <p>Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).</p> | <p>Guasto tecnico.</p> | <p>Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.</p> |
|---|------------------------|---|

Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

| Problema | Possibili cause | Rimedi |
|-----------------|---|---|
| F3/F4 | Guasto del sensore della temperatura della bobina a induzione. | Rivolgersi al fornitore. |
| F9/FA | Guasto del sensore della temperatura IGBT. | Rivolgersi al fornitore. |
| E1/E2 | Tensione di alimentazione anomala. | Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Se è normale, accendere il piano cottura a induzione. |
| E3 | Temperatura alta del sensore di temperatura della bobina a induzione. | Rivolgersi al fornitore. |
| E5 | Temperatura alta del sensore di temperatura IGBT. | Lasciare raffreddare il piano cottura e riavviarlo. |

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.

Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

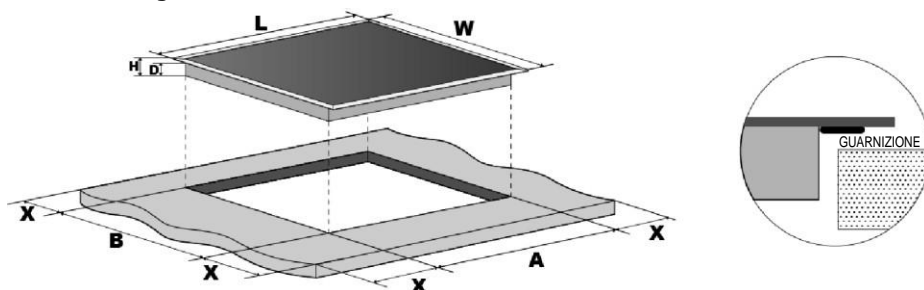
| | |
|------------------------------------|---|
| Piano cottura | CTPS64SCTTWIFI |
| Zone di cottura | 4 zone |
| Tensione di alimentazione | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Potenza elettrica installata | 2,5 kW: 2250-2750 W 3,0 kW: 2700-3300 W 4,5 kW: 4050-4950 W 6,5 kW: 5850-7150 W 7,4 kW: 6600-7400 W |
| Dimensioni del prodotto L×W×H (mm) | 590×520×60 |
| Dimensioni dell'incasso A×B (mm) | 560×490 |

Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno. Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio attorno al foro. Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

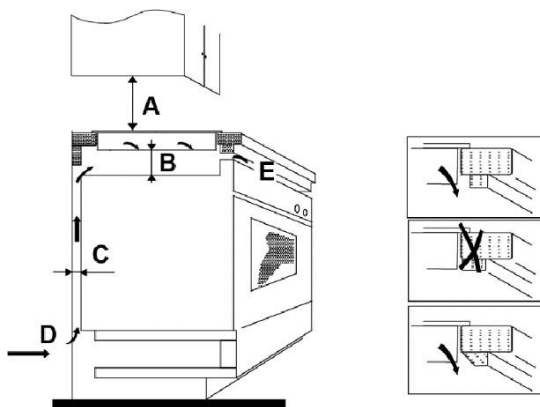


| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|--------|--------|--------|--------|-------------------|-------------------|--------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560 ₊₅ | 490 ₊₅ | Min 50 |

Accertarsi sempre che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura a induzione funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni.



Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|--------|--------|--------------------|-----------------------|
| 760 | Min 50 | Min 20 | Ingresso dell'aria | Uscita dell'aria 10mm |

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
 - Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
 - Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.
 - L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
 - L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti i conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
 - In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
 - Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

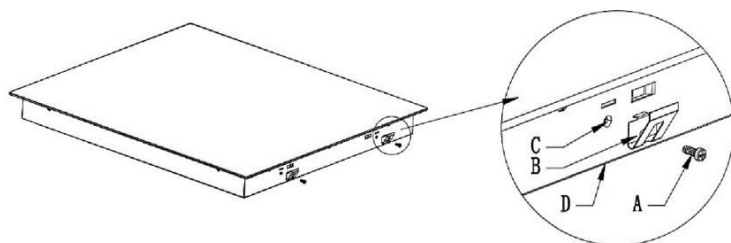
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

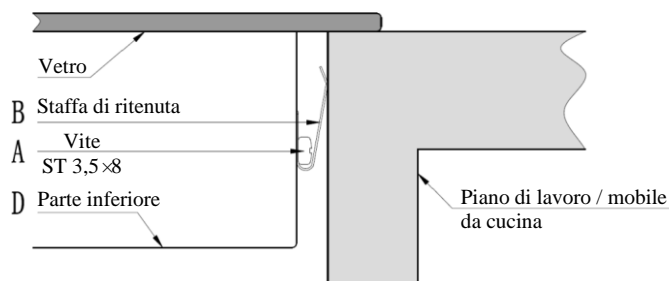
L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).



| A | B | C | D |
|------|--------|------------------|-----------------|
| Vite | Staffa | Foro per la vite | Parte inferiore |



Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.

- Il piano cottura non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



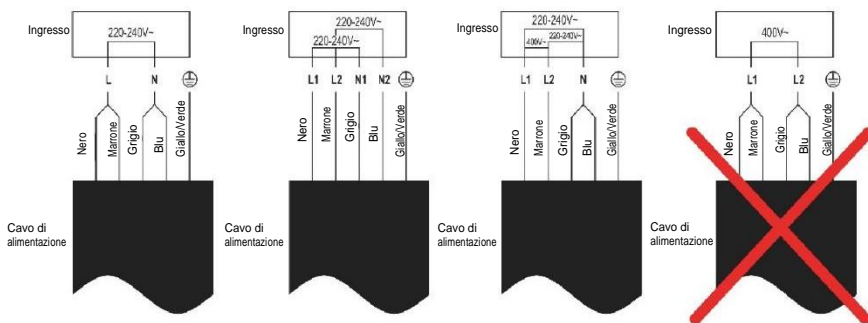
Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

- L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
 - La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
 - Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.
- Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi. Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.



Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.

- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili.

È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

| Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014 | | | | | |
|---|-----------------------------|-----------|--------------|-------------------------|-----------------|
| | | Posizione | Simbolo | Valore | Unità di misura |
| Identificativo del modello | | | | CTPS64SCTTWIFI | |
| Tipo di piano cottura: | | | | Piano cottura elettrico | |
| Numero di zone e/o aree di cottura | zone | | | 4 | |
| | aree | | | | |
| Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide) | Zone di cottura a induzione | | | X | |
| | Aree di cottura a induzione | | | | |
| | Zone di cottura radianti | | | | |
| | Piastre solide | | | | |
| Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm. | Posteriore sinistra | ∅ | - | cm | |
| | Centrale posteriore | ∅ | - | cm | |
| | Posteriore destra | ∅ | 18,0 | cm | |
| | Centrale sinistra | ∅ | - | cm | |
| | Centrale al centro | ∅ | - | cm | |
| | Centrale destra | ∅ | - | cm | |
| | Anteriore sinistra | ∅ | - | cm | |
| | Centrale anteriore | ∅ | - | cm | |
| | Anteriore destra | ∅ | 18,0 | cm | |
| Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm. | Posteriore sinistra | F W | 21,0 20,0 | cm | |
| | Centrale posteriore | F W | - | cm | |
| | Posteriore destra | F W | - | cm | |

| | | | | |
|--|---------------------|-------------------------|--------------|-------|
| | Centrale sinistra | F W | - | cm |
| | Centrale al centro | F W | - | cm |
| | Centrale destra | F W | - | cm |
| | Anteriore sinistra | F W | 21,0 20,0 | cm |
| | Centrale anteriore | F W | - | cm |
| | Anteriore destra | F W | - | cm |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg | Posteriore sinistra | Cottura elettrica | 186,5 | Wh/kg |
| | Centrale posteriore | Cottura elettrica | - | Wh/kg |
| | Posteriore destra | Cottura elettrica | 197,2 | Wh/kg |
| | Centrale sinistra | Cottura elettrica | - | Wh/kg |
| | Centrale al centro | Cottura elettrica | - | Wh/kg |
| | Centrale destra | Cottura elettrica | - | Wh/kg |
| | Anteriore sinistra | Cottura elettrica | 187,3 | Wh/kg |
| | Centrale anteriore | Cottura elettrica | - | Wh/kg |
| | Anteriore destra | Cottura elettrica | 195,6 | Wh/kg |
| Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg | | Piano cottura elettrico | 191,7 | Wh/kg |
| Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni. | | | | |
| Suggerimenti per il risparmio energetico: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. | | | | |

Umístěním **CE** značky na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je ve shodě se směrnicí 2014/53/EU. Plné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na následující internetové adrese: www.candy-group.com

Bezpečnostní upozornění

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si prosím tyto informace ještě před použitím varné desky.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před každou údržbou odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení.
- Připojení elektroinstalace k dobrému uzemnění je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

Nebezpečí pořezání

- Opatrně – okraje panelu jsou ostré.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo říznutí.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.
- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.
- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.

Obsluha a údržba Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

Zdravotní riziko

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.

- Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinové pumpy) se musí poradit před použitím tohoto zařízení se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem, oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádoby dotknout skla indukční desky.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přecházet na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

Nebezpečí pořezání

- Když je bezpečnostní kryt v zatažené poloze, odhalí se ostří z horní části škrabky. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo řeznutí.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespolehejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu,

aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.

- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobných prostředích, například: - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.

- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud jenesleduje dospělá osoba.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- **Varování:** Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.

POZOR: Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo převrácení spotřebiče, musí být nainstalován tento stabilizační prostředek. Viz návod k instalaci.

VAROVÁNÍ: Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

Tento spotřebič obsahuje uzemňovací spojení pouze pro funkční účely.

Blahopřejeme vám ke koupi nové indukční varné desky.

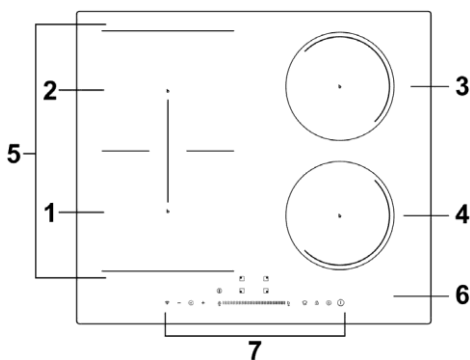
Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu / instalační příručky a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

Pro instalaci si prosím přečtěte návod k instalaci.

Přečtěte si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

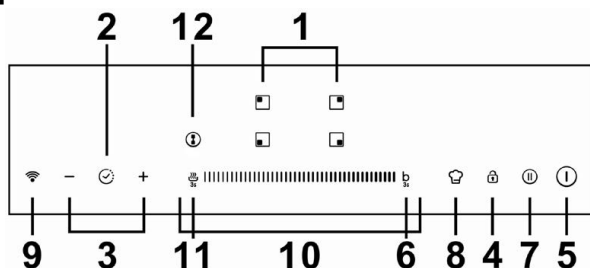
Přehled výrobku

Pohled shora



1. 2000 W zóna, zesílení výkonu na 2600 W
2. 1500 W zóna, zesílení výkonu na 2000 W
3. 2000 W zóna, zesílení výkonu na 2600 W
4. 1500 W zóna, zesílení výkonu na 2000 W
5. Flex zóna, 2800 W zesílení výkonu na 3500 W
6. Skleněná deska
7. Ovládací panel

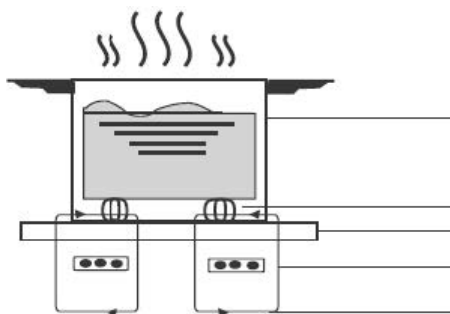
Ovládací panel



1. Ovladače volby zóny ohřevu
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko pro regulaci časovače
4. Ovladač zablokování tlačítek
5. Ovladač ON/OFF (ZAP/VYP)
6. Ovladač funkce zesílení výkonu (boost)
7. Funkce Pauza
8. Tlačítko přímého vaření
9. Tlačítko WiFi
10. Tlačítko pro regulaci výkonu
11. Ovladač funkce udržování teplých pokrmů
12. Flex zóna

Informace o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobě, nikoliv nepřímo prostřednictvím zahřátí povrchu skla. Sklo je horké jen proto, že ho zahřálo vložené jídlo.



železný hrnec

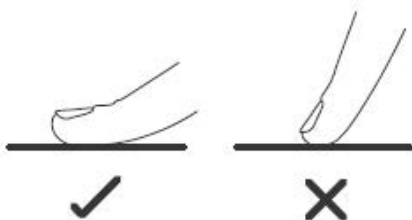
magnetický okruh
sklokeramická deska
indukční cívka
indukované proudy

Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.

Používání dotykového ovládání

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.




Výběr správné nádoby



• Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.

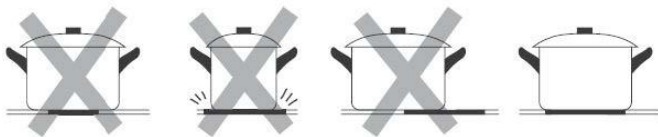


- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádoby vhodné. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

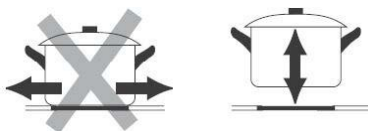
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným spodem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Rozměry nádoby

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

Průměr dna indukčního nádobí

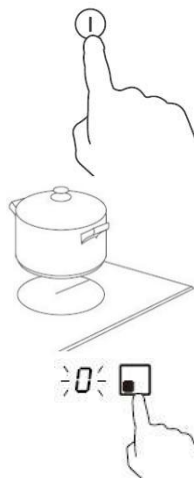
| Varná zóna | Minimum (mm) |
|---------------------|------------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120 |
| Flex zóna | 240 nebo 160*270 |

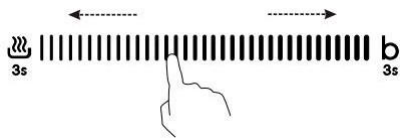
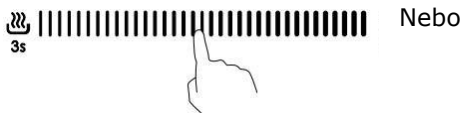
Výše uvedené se může lišit podle kvality použité nádoby.

Používání indukční varné desky

Jak začít vaření

1. Stiskněte ovladač ON/OFF (ZAP/VYP).
Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje zobrazují „-“ nebo „—“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.
2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.
 - Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Při dotyku ovladače výběru zóny ohřevu začne indikátor vedle tlačítka blikat.
4. Vyberte jednu zónu ohřevu a nastavte úroveň výkonu dotykem posuvníku, nebo přejetím prstem podél ovladače „—“, případně dotykem libovolného bodu ovladače „—“.





- Jestliže do 1 minuty nevyberete varnou zónu, keramická varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.
- Pokud přejedete prstem podél ovladače „-“, výkon se bude měnit od stupně 2 po stupeň 8. Stiskněte tlačítko „-“, výkon se sníží vždy o jeden stupeň až do stupně 0. Stiskněte tlačítko „+“, výkon se zvýší vždy o jeden stupeň až do stupně 9.

Jestliže displej bliká střídavě s tepelným výkonem

To znamená, že:

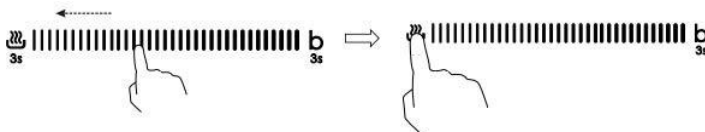
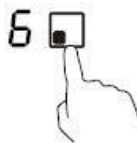
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutách.

Po skončení vaření

- Dotkněte se ovladače výběru zóny ohřevu, kterou chcete vypnout.
- Vypněte varnou zónu posunutím po dobu 1 sekundy podél „-“ doleva.



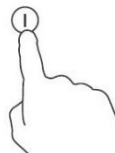
Ujistěte se, že displej napájení ukazuje „0“ a poté „H“.



a poté



3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ON/OFF (ZAP/VYP).



4. Pozor na horké povrchy
Když je varná zóna horká na dotyk, zobrazí se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



Používání funkce řízení výkonu

Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW. Výchozí nastavení celkového výkonu je maximální úroveň výkonu.

Nastavení úrovně celkového výkonu tak, aby odpovídala vašemu požadavku

1. Ujistěte se, že je varná deska vypnutá.

Poznámka: funkci řízení výkonu můžete nastavit pouze tehdy, když je varná deska vypnutá.

2. Stiskněte tlačítko „Direct cook“ (Přímé vaření) a podržte jej po dobu 5 sekund. Uslyšíte jedno pípnutí bzučáku.
3. Jakmile uslyšíte pípnutí, dotkněte se současně tlačítek „+“ a „-“ a podržte je po dobu 3 sekund. Indikátor časovače zobrazí blikající předchozí úroveň celkového výkonu, např. „2,5“. Opětovným dotykem tlačítek „+“ a „-“ a jejich podržením po dobu 1 sekundy přepnete na jinou úroveň výkonu, například 3,0. Pokud požadovaný výkon bliká, stiskněte tlačítko „funkce Pauza“ a podržte jej po dobu 5 sekund. Bzučák pípe 10krát. To znamená, že jste nastavení dokončili.



Poznámka:

1. Po 2. kroku se musíte dotknout tlačítek „+“ a „-“ **do 3 sekund** poté, co uslyšíte pípnutí. Jinak budete muset začít znovu 2. krokem.
2. Po dokončení nastavení počkejte až do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.

Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon přesáhne omezení 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW nebo 6,5 kW (v závislosti na úrovni, kterou jste nastavili), nebudete moci zvýšit stupeň výkonu u žádné zóny. Pokud jej zvýšíte stisknutím tlačítka „+“, varná deska 3 pípne a na displeji se zobrazí blikající „Pn“. Před zvýšením výkonu příslušné zóny tedy musíte snížit stupeň výkonu jiných zón.

Přímé vaření

Nejprve si stáhněte aplikaci hOn a nainstalujte ji do přenosného zařízení. Poté zaregistrujte svou indukční varnou desku. Zapněte varnou desku, dotkněte se tlačítka WiFi a podržte je 3 sekundy, na varné desce se zobrazí „rr“ a indikátor WiFi bude blikat a poté můžete zahájit registraci. Jakmile se WiFi modul úspěšně připojí k routeru, indikátor WiFi bude svítit nepřetržitě. V opačném případě bude indikátor WiFi blikat.

Jak nastavit

Nastavte postup přímého vaření v aplikaci hOn a odešlete příkaz do varné desky, uslyšíte dvě pípnutí a tečka na displeji časovače bude blikat. Poté stiskněte tlačítko Přímé vaření, uslyšíte jedno pípnutí a tečka na displeji časovače bude sbítit nepřetržitě. Varná deska bude fungovat podle nastavení v aplikaci a na vybraných zónách se zobrazí „A.“. V aplikaci budete mít přístup k 15 receptům na asistované vaření spolu s několika speciálními funkcemi: Udržování teplých pokrmů, Tání, Vaření, Mírné vaření a Smažení.

Pozor:

Existuje speciální případ. Pokud po nastavení receptů na vaření v aplikaci zhasnou všechny indikátory zóny, před stisknutím tlačítka „Direct cook“ (Přímé vaření) musíte stisknout tlačítko ON/OFF (Zapnout/Vypnout). Jakmile všechny kontrolky zhasnou, během 10 minut musíte dokončit nastavení receptu na vaření. V opačném případě budete muset připojit router a znovu nastavit recept.

a. BEZDRÁTOVÉ PARAMETRY

| Technologie | Wi-Fi | BLE |
|------------------------|--------------|------------------|
| Norma | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Frekvenční pásmo [MHz] | 2400 ~ 2500 | 2400 ~ 2500 |
| Maximální výkon [mW] | 100 | 8 |

b. INFORMACE O PRODUKTU PRO SÍŤOVÁ ZAŘÍZENÍ

| Informace o produktu pro síťová zařízení | |
|---|--|
| spotřeba energie produktu v pohotovostním režimu připojeném k síti, pokud jsou připojeny všechny kabelové síťové porty a jsou aktivovány všechny porty bezdrátové sítě: | N/A |
| Jak aktivovat port bezdrátové sítě: | Chcete-li aktivovat Wi-Fi, stiskněte tlačítko Wi-Fi na 3 sekundy |
| Jak deaktivovat port bezdrátové sítě: | Chcete-li vypnout Wi-Fi, stiskněte tlačítko Wi-Fi na 3 sekundy |

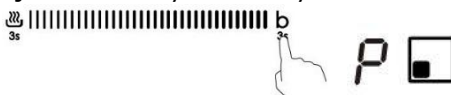
Použití funkce zesílení výkonu (boost)

Zesílení výkonu (boost) je funkce, která u jedné zóny během jedné sekundy zvýší výkon na vyšší hodnotu a trvá po dobu 5 minut. Tím dosáhnete výkonnějšího a rychlejšího vaření.

Použití funkce zesílení výkonu (boost) k získání vyššího výkonu



1. Dotkněte se tlačítka výběru zóny ohřevu, u níž si přejete zesílit výkon, a indikátor vedle tlačítka začne blikat.
2. Stiskněte tlačítko „b“ a podržte jej 3 sekundy, zóna ohřevu začne pracovat v režimu zesilovače výkonu. Na displeji výkonu se zobrazí „P“, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.



3. Zesílený výkon bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí ke stupni výkonu „9“.

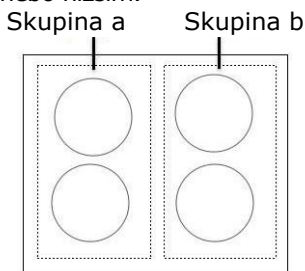


4. Chcete-li funkci zesílení výkonu (boost) během těchto 5 minut zrušit, dotkněte se dvakrát tlačítka „B“. Zóna ohřevu se vrátí zpět na stupeň výkonu „9“. Nebo přejeďte prstem podél ovladače „—“ do levého bodu, zóna ohřevu se vrátí na stupeň výkonu, při kterém jste se ovladače dotkli.



Omezení při používání

Čtyři zóny byly rozděleny do dvou skupin. Pokud použijete funkci zesílení výkonu (boost) u jedné zóny v rámci jedné skupiny, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje na stupni výkonu 5 nebo nižším.




Používání funkce udržování teplých pokrmů

Funkce udržování teplých pokrmů je vhodná pro udržování pokrmů teplých.


Používání funkce udržování teplých pokrmů k dosažení stabilní teploty

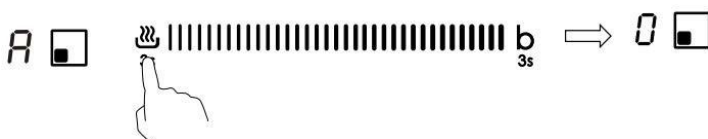
1. Dotkněte se tlačítka výběru zóny ohřevu, u níž si přejete použít funkci udržování teplých pokrmů, a indikátor vedle tlačítka začne blikat.



2. Stiskněte tlačítko  a podržte 3 sekundy, na displeji varné zóny se zobrazí „A“.



3. Pokud chcete zrušit udržování teplých pokrmů, stiskněte tlačítko výběru zóny ohřevu a poté stiskněte tlačítko  na 3 sekundy. Zóna ohřevu se vrátí zpět na stupeň výkonu „0“.

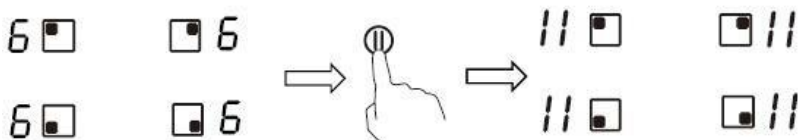


Použití funkce Pauza

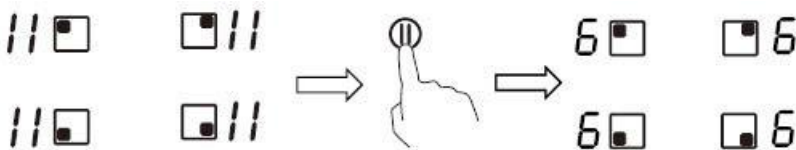
Funkci pauzy lze použít kdykoliv během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní zpět.

1. Ujistěte se, že je varná zóna funkční.
2. Stiskněte tlačítko pauza, indikátor varné zóny zobrazí „II“.

Poté se provoz indukční varné desky deaktivuje ve všech varných zónách, kromě tlačítek pauzy, zapnutí/vypnutí a uzamčení.

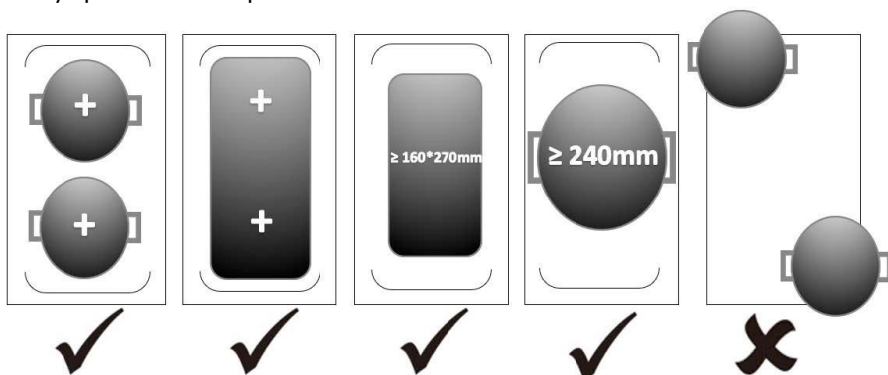


3. Chcete-li stav pauzy zrušit, dotkněte se tlačítka funkce Pauza, poté se varná zóna vrátí ke stupni výkonu, který jste nastavili dříve.




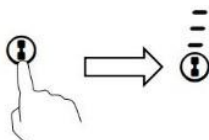
Flexibilní oblast

- Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.
 - Flexibilní oblast je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.
 - **Důležité:** Ujistěte se, že nádoby jsou umístěny na střed na jedné varné zóně. V případě velkého hrnce, oválných, hranatých a podlouhlých nádob se ujistěte, že jsou umístěny na střed varné zóny a zakrývají oba křížky.
- Příklady správného a nesprávného umístění hrnce:




Jako velká zóna

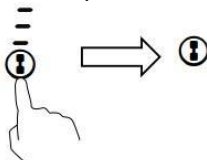
1. Stisknutím tlačítka výběru flex zóny aktivujete flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, indikátor zobrazí 



2. Stiskněte jedno z tlačítek pro výběr zóny ohřevu, poté posuňte podél ovladače „-“ nebo se dotkněte libovolného bodu „-“ a upravte úroveň výkonu.

Jako dvě nezávislé zóny

1. Pokud chcete zrušit flex zónu, stačí se dotknout tlačítka flex zóny, indikátor  vedle tlačítka flex zóny zmizí.



Zablokování ovládání

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

Jak ovladače zablokovat

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak ovladače odblokovat

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a na chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ZAP/VYP, jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci kdykoli vypnout pomocí ovladače ON/OFF (ZAP/VYP).

Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1 sekundu.

Detekce malých předmětů

V případě, že na varnou desku položíte nádobu nevhodné velikosti, nebo nepřitahující magnet, (např. z hliníku), nebo jiné malé předměty (např. nůž,

vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit indukční varnou desku ještě další 1 minutu.

Ochrana s automatickým vypnutím

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

| Stupeň výkonu | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Výchozí provozní časovač (hodiny) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.



Lidé se srdečním kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

Používání časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času vypnul jednu varnou zónu.
- Časovač je možné nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

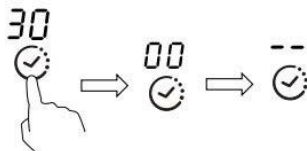
Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
Poznámka: minutku můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.
2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.
3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.



Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači bude čas klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

4. Zrušte čas stisknutím časovače a na minutovém displeji se zobrazí „00“ a poté „-“.



5. Když je čas nastaven, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.
6. Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Varné zóny nastavené pro tuto funkci:

1. Dotkněte se ovladače zvolené zóny ohřevu, u které chcete nastavit časovač. (např. zóna 1#).
2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „00“.
3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.



Tip: Jedním dotykem ovladače „-“ nebo „+“ se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu.

Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ bude čas na časovači klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

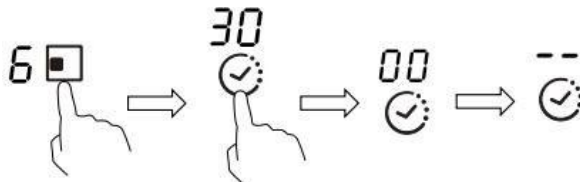
4. Když je čas nastaven, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



POZNÁMKA: Červený indikátor u ukazatele výkonu se rozsvítí a signalizuje výběr této zóny.



5. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se ovladače výběru zóny ohřevu a poté se dotkněte ovladače časovače a přejděte dolů na „0“, časovač se zruší a na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „--“.



6. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud tuto funkci použijete na více než jednu zónu ohřevu, bude indikátor časovače zobrazovat nejkratší nastavenou dobu. (např. pokud je například u zóny 1 nastavena doba 2 minuty a u zóny 2 nastavena doba 5 minut, indikátor časovače bude zobrazovat „2“.)

POZNÁMKA: Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas zóny ohřevu.

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné zóny ohřevu, dotkněte se ovladače výběru zóny ohřevu. Časovač bude ukazovat jeho nastavený čas.



(nastaveno na 5 minut)



(nastaveno na 2 minut)



2. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná zóna ohřevu automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



POZNÁMKA: Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od 1. kroku.

Péče a čištění

| Co? | Jak? | Důležité upozornění! |
|--|---|--|
| Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky. | <ul style="list-style-type: none"> • Když je napájení varné desky vypnuté, nefunguje indikátor „horkého povrchu“, ale varné zóny mohou být ještě horké! Buďte mimořádně opatrní. • Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné. • Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky po čištění: sklo se může zbarvit. |
| Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle | <p>Odstraňte je okamžitě obracečkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce. 2. Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše. | <ul style="list-style-type: none"> • Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla. • Nebezpečí pořezání: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí. |
| Loužičky na dotykových ovladačích | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Setřete rozlitou kapalinu. 3. Otřete plochu s dotykovým ovládáním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky. | <ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlitá kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha. |

Rady a tipy

| Problém | Možné příčiny | Co dělat |
|--|---|--|
| Indukční varnou desku nejde zapnout. | Není napájení. | Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k napájení, a to je zapnuté. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika. |
| Dotykové ovladače nereagují. | Ovladače jsou zablokovány. | Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části „Používání indukční varné desky“. |
| Dotykové ovladače dobře nereagují. | Může na nich být slabá vrstva vody nebo se jich dotýkáte špičkou prstu. | Ujistěte se, že dotykové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku. |
| Sklo je poškrábané. | Drsné nádobí. Použili jste nevhodné, brusné drátěnky nebo čisticí prostředky. | Používejte nádoby s rovným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“. Viz „Péče a čištění“. |
| Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky. | Může to být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují). | Jedná se o normální jev u nádobí a nejde o poruchu. |
| Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon vydává slabý bzučivý zvuk. | Je to způsobeno technologií indukčního vaření. | To je normální jev a zvuk by se měl ztláčit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla. |
| Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky. | Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. Může to pokračovat i po vypnutí indukční varné desky. | Jedná se o normální jev a není vyžadován žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevyplínejte napájení indukční varné desky ve zdi. |
| Nádoby se nezahřívají a neobjevují se na displeji. | Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo je špatně vystředěná. | Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“. Vystřed'te nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny. |

| | | |
|---|-------------------|---|
| Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídající s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření). | Technická závada. | Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika. |
|---|-------------------|---|

Zobrazení závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska vstoupí automaticky do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

| Problém | Možné příčiny | Co dělat |
|---------|--|---|
| F3/F4 | Porucha teplotního čidla indukční cívky | Obraťte se prosím na dodavatele. |
| F9/FA | Teplotní čidlo IGBT porucha | Obraťte se prosím na dodavatele. |
| E1/E2 | Abnormální napájecí napětí | Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální. |
| E3 | Vysoká teplota teplotního snímače indukční cívky | Obraťte se prosím na dodavatele. |
| E5 | Vysoká teplota teplotního snímače IGBT | Restartujte, až se varná deska ochladí. |

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch. Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technické specifikace

| | |
|-------------------------------|---|
| Varná deska | CTPS64SCTTWIFI |
| Varné zóny | 4 zóny |
| Napětí v síti | 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Instalovaný elektrický výkon | 2,5 kW: 2250 – 2750 W nebo 3,0 kW: 2700 – 3300 W nebo 4,5 kW: 4050 – 4950 W nebo 6,5 kW: 5850 – 7150 W nebo 7,4 kW: 6600 – 7400 W |
| Velikost produktu DxŠxV (mm) | 590 x 520 x 60 |
| Rozměry pro vestavbu AxB (mm) | 560 x 490 |

Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

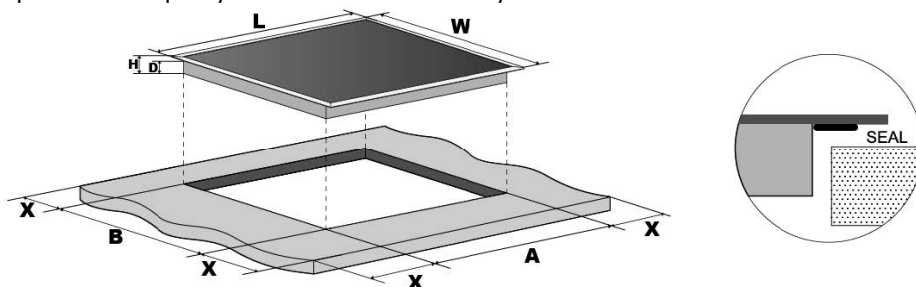
Instalace

Výběr zařízení pro instalaci

Vyříznete pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5cm prostor.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

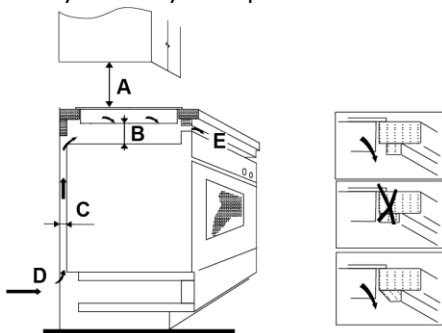


| D (mm) | Š (mm) | V (mm) | H (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+5 | 490+5 | 50 mini |

Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|---------|---------|---------------|---------------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Vstup vzduchu | Odvod vzduchu 10 mm |

Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

- je pracovní plocha vyrovnaná a plochá a žádné konstrukční prvky nebrání splnění nároků na prostor,
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu,
- je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,
- v trvalé elektroinstalaci se nachází vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě, který je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci.
- Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků),
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný,
- v případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy,
- na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

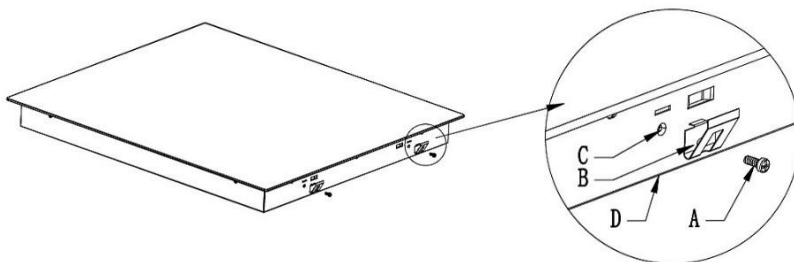
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

Před umístěním upevňovacích držáků

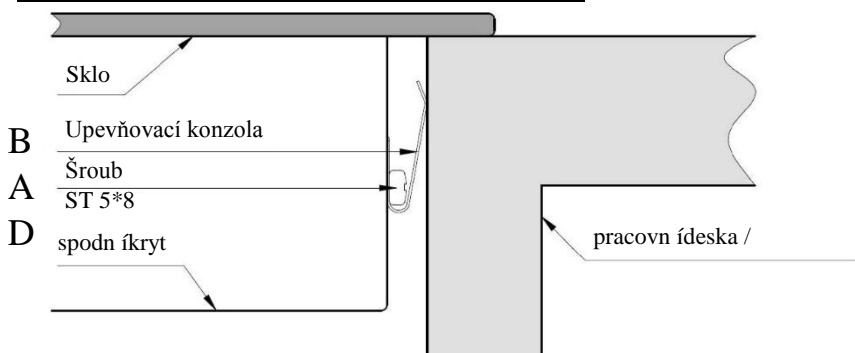
Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Seřízení polohy držáku

Varnou desku připevněte na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní kryt varné desky (viz obrázek) po instalaci.



| A | B | C | D |
|-------|-------|-----------------|-------------|
| Sroub | Držak | Útvor pro sroub | Spodní kryt |



Upozornění

1. Instalaci varné desky musí provést kvalifikovaná osoba nebo technik. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.

2. Varná deska nesmí být umístěna přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření.
4. Stěna a indukované zóny ohřevu nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.

Připojení varné desky do elektrické sítě



Tento spotřebič musí být připojen pouze kvalifikovanou osobou. Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

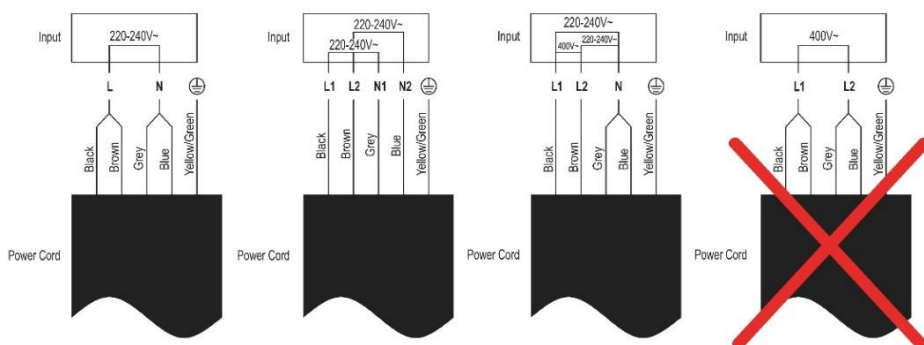
K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvičí zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla jeho teplota vyšší než 75 °C.



Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Jakékoli změny smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn níže.



- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník poprodejního servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3 mm mezi kontakty.

- Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.
- Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze autorizovaný technik.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat

několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad;
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014

| | | Poloha | Symbol | Hodnota | Jednotka |
|--|-----------------------|---------------------|--------|------------------------|----------|
| Identifikační číslo modelu | | | | CTPS64SCTTWIFI | |
| Typ varné desky: | | | | Elektrická varná deska | |
| Počet varných zón a/nebo ploch | zóny | | | 4 | |
| | plochy | | | | |
| Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) | indukční varné zóny | | | X | |
| | Indukční varné plochy | | | | |
| | sálavé varné zóny | | | | |
| | pevné plotny | | | | |
| U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm | | Zadní levá | ∅ | - | cm |
| | | Zadní centrální | ∅ | - | cm |
| | | Zadní pravá | ∅ | 18,0 | cm |
| | | Centrální levé | ∅ | - | cm |
| | | Centrální centrální | ∅ | - | cm |
| | | Centrální pravá | ∅ | - | cm |
| | | Přední levé | ∅ | - | cm |
| | | Přední centrální | ∅ | - | cm |
| | | Přední pravá | ∅ | 18,0 | cm |
| U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm | | Zadní levá | L W | 21,0 20,0 | cm |
| | | Zadní centrální | L W | - | cm |
| | | Zadní pravá | L W | - | cm |

| | | | | |
|---|---------------------|------------------------|--------------|-------|
| | Centrální levé | L W | - | cm |
| | Centrální centrální | L W | - | cm |
| | Centrální pravá | L W | - | cm |
| | Přední levé | L W | 21,0 20,0 | cm |
| | Přední centrální | L W | - | cm |
| | Přední pravá | L W | - | cm |
| Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg | Zadní levá | ECElectric vaření | 186,5 | Wh/kg |
| | Zadní centrální | ECElectric vaření | - | Wh/kg |
| | Zadní pravá | ECElectric vaření | 197,2 | Wh/kg |
| | Centrální levé | ECElectric vaření | - | Wh/kg |
| | Centrální centrální | ECElectric vaření | - | Wh/kg |
| | Centrální pravá | ECElectric vaření | - | Wh/kg |
| | Přední levé | ECElectric vaření | 187,3 | Wh/kg |
| | Přední centrální | ECElectric vaření | - | Wh/kg |
| | Přední pravá | ECElectric vaření | 195,6 | Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg | | ECElectric varná deska | 191,7 | Wh/kg |
| Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – metody měření výkonu | | | | |
| Návrhy na úsporu energie: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny. • Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě. • Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření. • Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon. • Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny. | | | | |

Нанесением **CE** маркировки на данное изделие изготовитель подтверждает его соответствие применимым европейским стандартам безопасности, охраны здоровья и окружающей среды.

Настоящим Candy Hoover Group Srl заявляет, что радиооборудование соответствует Директиве 2014/53/ЕС. Полный текст декларации соответствия ЕС доступен по следующему адресу в Интернете: www.candy-group.com

Меры предосторожности

Ваша безопасность очень важна для нас. Перед началом использования панели внимательно прочтите данную информацию.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания отсоединяйте варочную панель от электрической сети.
- Подключение варочной панели к исправной системе заземления является обязательным для безопасной эксплуатации.
- Любые изменения в систему домашней электропроводки может вносить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током,

вплоть до смертельного исхода.

Опасность порезов

- Будьте осторожны: края панели являются острыми.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Правила техники безопасности

- Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите настоящее руководство.
- Запрещается размещать на приборе горючие материалы или продукты.
- Доведите данную информацию до сведения лиц, выполняющих установку прибора. Это может уменьшить ваши затраты.
- Для предотвращения опасности данный прибор должен устанавливаться в соответствии указаниями в настоящем руководстве.
- Панель должна устанавливаться и подключаться к электрической сети и системе заземления квалифицированными специалистами.
- Для отключения от электрической сети на линии питания панели должен быть установлен выключатель.
- Неверная установка прибора приведет к немедленному аннулированию гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

Эксплуатация и техническое обслуживание Опасность

поражения электрическим током

- Запрещается готовить пищу на треснувшей или лопнувшей панели. При появлении на поверхности трещин немедленно отключите варочную панель от электрической сети (выключателем) и обратитесь в сервисный центр.
- Всегда отключайте варочную панель перед проведением очистки и ухода.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасности для здоровья

- Данный прибор отвечает требованиям стандартов по электромагнитной безопасности.
- Однако лица, использующие кардиостимуляторы или другие носимые медицинские электрические устройства (например, инсулиновые помпы), перед началом использования варочной панели должны проконсультироваться с врачом или изготовителем устройства.
- Несоблюдение данного указания может привести к смертельному исходу.

Опасность ожогов

- При использовании варочной панели ее части нагреваются до температуры, которая может вызывать ожоги.
- Не прикасайтесь частями тела, одежды и другими предметами, за исключением кухонной посуды, к стеклянной поверхности панели до

полного ее остывания.

- Не кладите на панель металлические предметы, например ножи, вилки, ложки, крышки и т. п., так как они могут сильно нагреваться.
- Не подпускайте к горячей панели детей.
- Рукоятки сковород могут нагреваться до высокой температуры. Следите за тем, чтобы они не находились над другими конфорками во время их работы. Не разрешайте детям браться за рукоятки.
- Несоблюдение данных указаний может привести к серьезным ожогам.

Опасность порезов

- При снятии защитной крышки можно порезаться об острый край очистительного скребка. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Выплескивание пищи может приводить к появлению дыма. Попавшие на горячую поверхность масло и жир могут воспламениться.
- Не используйте варочную панель в качестве стола или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на панели посторонние предметы.

- Не оставляйте на панели или рядом с ней никакие магнитные предметы (банковские карты, карты памяти и т.п.) или электронные устройства (ноутбуки, MP3-плееры). Магнитное поле может привести к выходу их из строя.
- Запрещается использовать варочную панель для отопления помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки панели, как описано в руководстве (т.е. с помощью сенсорных органов управления). Не полагайтесь только на функцию автоматического отключения конфорок после снятия кухонной утвари.
- Не позволяйте детям играть с панелью, залезать на нее или сидеть на ней.
- Не храните детские игрушки или лакомства в шкафах над панелью. При попытке добраться до них дети могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где работает варочная панель.
- Детей и лиц с ограниченными возможностями необходимо подробно обучить пользованию варочной панелью. Лицо, проводящее обучение, должно несколько раз убедиться в том, что дети и указанные лица хорошо усвоили правила обращения с варочной панелью и научились выполнению основных операций.
- Не допускается замена или ремонт частей панели, если данные работы не описаны в руководстве. Все работы, не описанные в руководстве, должны проводиться

квалифицированным сервисным персоналом.

- Не допускается использование отпаривателей и паровых щеток для очистки варочной панели.
- Запрещается класть или бросать тяжелые предметы на панель.
- Запрещается залезать на варочную панель.
- Во избежание повреждения панели в результате царапания запрещается использовать посуду с острыми углами.
- Запрещается использовать для очистки панели стальные губки и другие абразивные материалы, которые могут поцарапать индукционное стекло.
- В случае повреждения шнура электропитания, последний должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом, выступающим в схожем качестве, во избежание рисков.
- Данный прибор предназначен для бытового использования: - на кухнях в магазинах, офисах и других рабочих заведениях; - в жилых домах; - клиентами в отелях, гостиницах и других жилых помещениях; - клиентами в мотелях, хостелах и т.п.
- **ВНИМАНИЕ!** Панель и ее открытые части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам.
- Не оставляйте детей младше 8 лет рядом с варочной панелью без присмотра.
- Данный прибор может использоваться

детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, после предварительного инструктажа и при условии понимания связанных с этим опасностей.

- Не допускайте, чтобы дети баловались с печью. Без надлежащего присмотра детям запрещается выполнять операции по очистке и уходу за панелью.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление блюд с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасным и может привести к возгоранию. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. Отключите панель от сети, после чего накройте пламя крышкой или негорючим материалом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность воспламенения! Запрещается класть на панель горючие предметы.
- **Внимание!** При появлении на поверхности трещин необходимо немедленно отключить панель от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током через металлическую посуду.
- Пользоваться паром для очистки панели запрещено.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра готовящиеся блюда. Процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.

ВНИМАНИЕ! Для предотвращения падения панель необходимо надежно закрепить. Смотрите указания по установке.

ВНИМАНИЕ! Используйте только крепления, поставленные изготовителем панели, указанные в руководстве пользователя или встроенные в устройство. Использование неподходящих креплений может стать причиной несчастного случая.

Данный прибор имеет разъем заземления только для функциональных целей.

Поздравляем вас с приобретением новой индукционной варочной панели!

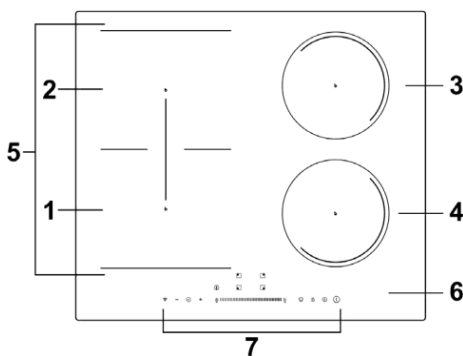
Для обеспечения правильной установки и эксплуатации варочной панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство.

Для установки прочтите главу «Установка».

Уделите особое внимание мерам предосторожности и правилам техники безопасности. Храните руководство для возможных справок в будущем.

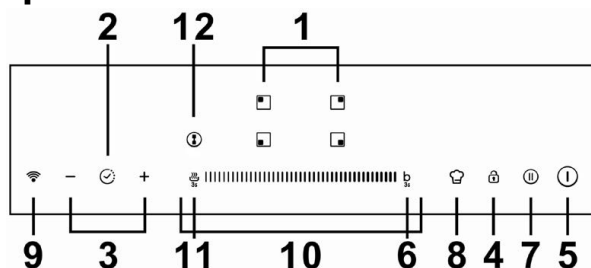
Обзор продукта

Вид сверху



1. Конфорка 2000 Вт, в режиме повышения мощности до 2 600 Вт
2. Конфорка 1500 Вт, в режиме повышения мощности до 2000 Вт
3. Конфорка 2000 Вт, в режиме повышения мощности до 2600 Вт
4. Конфорка 1500 Вт, в режиме повышения мощности до 2000 Вт
5. Гибкая зона, 2800 Вт, в режиме повышения мощности до 3500 Вт
6. Стеклопанель
7. Панель управления

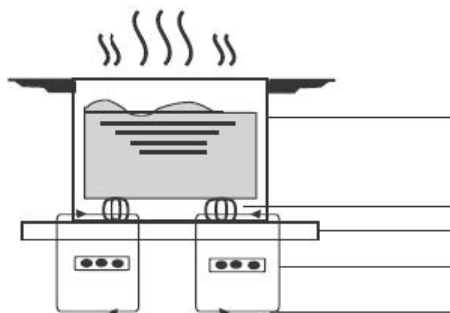
Панель управления



1. Элементы управления выбором зоны нагрева
2. Таймер
3. Клавиша регулировки таймера
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)
6. Кнопка функции повышения мощности
7. Функция паузы
8. Кнопка прямого приготовления
9. Кнопка WiFi
10. Кнопки выбора мощности
11. Кнопка функции поддержания пищи тёплой
12. Гибкая зона

Приготовление пищи на индукционной варочной панели

Приготовление пищи на индукционной панели безопасно, эффективно и экономично. Создаваемое электромагнитное поле нагревает утварь непосредственно, проходя через стеклянную поверхность практически без потерь. Стекло нагревается только от нагретой кухонной утвари.



металлическая утварь

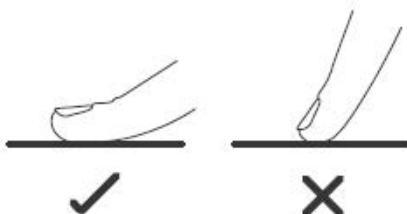
магнитный контур
стеклокерамическая плита
индукционная катушка
индукционный ток

Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочтите настоящее руководство, особенно раздел «Меры предосторожности».
- Снимите с панели защитную пленку.

Использование сенсорной панели

- Кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Для управления используйте подушечку пальца, а не ноготь.
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Поддерживайте органы управления сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами. Даже тонкая пленка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.



Выбор посуды

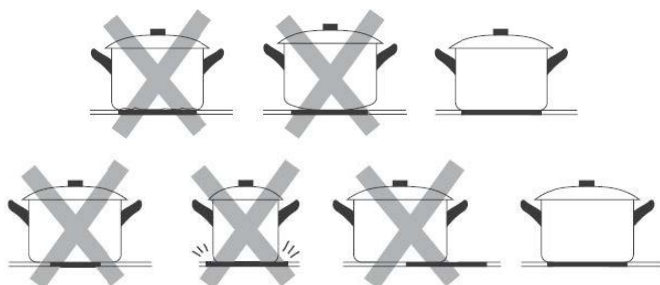


- Используйте только посуду с основой, подходящей для приготовления пищи на индукционной панели. На днище или упаковке такой утвари должен быть соответствующий знак.

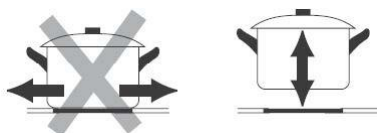


- Можно проверить пригодность утвари простым методом с помощью магнита. Поднесите магнит к днищу утвари. Если магнит примагнитится, значит, утварь можно использовать для готовки.
- Если магнита нет:
 - Налейте в утварь, которую нужно проверить, немного воды.
 - Включите варочную панель. Если индикатор не замигает, а вода нагреется, значит, утварь можно использовать для готовки.
- Не допускается использование утвари из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика.

Не используйте кухонную утварь с острыми углами или выпуклым днищем.



Убедитесь в том, что дно утвари ровное, плотно прилегает к стеклу и по размеру совпадает с конфоркой. Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки. Если диаметр дна утвари немного больше диаметра конфорки, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если диаметр дна утвари меньше диаметра конфорки, эффективность нагрева будет меньше указанной. Всегда ставьте утварь строго по центру конфорки. Для предотвращения появления царапин, всегда поднимайте посуду вверх, а не сдвигайте в сторону.



Диаметры конфорок

Вплоть до максимального размера конфорки автоматически подстраиваются к диаметру дна утвари. Однако диаметр дна утвари не должен быть меньше минимально допустимого диаметра для используемой конфорки. Для достижения максимальной эффективности нагрева утварь необходимо ставить строго по центру конфорки.

Диаметры индукционных конфорок

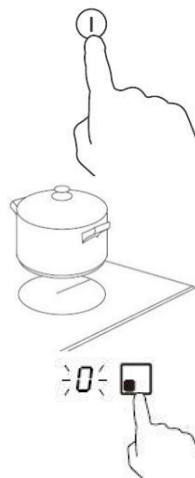
| Конфорка | Минимальный |
|---------------------|-----------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 мм) | 120 |
| Гибкая зона | 240 или 160*270 |

Вышеуказанное может варьироваться в зависимости от качества используемой посуды.

Использование индукционной варочной панели

Для запуска приготовления

1. Коснитесь кнопки включения.
После включения раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится «-» или «—», указывая на то, что варочная панель находится в дежурном режиме.
2. Поставьте подходящую утварь на нужную конфорку.
 - Убедитесь, что дно сковороды и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.
3. Коснитесь кнопки нужной конфорки. Индикатор кнопки замигает.
4. Выберите конфорку и установите мощность нагрева, проведя пальцем по шкале или коснувшись нужной точки на шкале.





- Если мощность нагрева не будет задана в течение 1 минуты, панель автоматически выключится. Придется повторить все сначала, начиная с шага 1.
- В процессе приготовления пищи можно в любое время изменять параметры нагрева.
- При перемещении пальцем по шкале мощность будет увеличиваться от 2 до 8.
При касании кнопки «-» мощность будет уменьшаться на единицу до «0». При касании кнопки «+» мощность будет увеличиваться на единицу до «9».

Если на дисплее попеременно мигает индикатор и уровень нагрева.

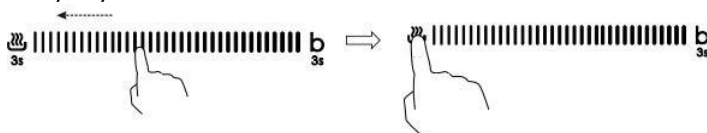
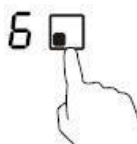
Это означает следующее:

- вы установили сковороду не в ту зону приготовления пищи;
- посуда непригодна для готовки на индукционной варочной панели;
- посуда слишком маленькая или поставлена не по центру конфорки.

Нагрев не начнется, пока на конфорке не будет подходящей посуды. Если подходящая утварь не будет установлена, дисплей автоматически выключится через 1 минуты.

После завершения готовки

- Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.
- Выключите зону приготовления, скользя по «—» влево на 1 секунду.



Убедитесь в том, что на дисплее появляется «0», а затем «H».



3. Отключите всю конфорку, нажав кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).



4. Не прикасайтесь к горячей поверхности.

Индикатор «Н» будет гореть, пока поверхность панели не остынет до безопасной температуры. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данный индикатор погаснет. Можно использовать это время для экономии энергии, подогревая пищу на остывающей панели.



Управление мощностью

С помощью управления мощностью вы можете установить общую мощность 2,5 кВт/3,0 кВт/4,5 кВт/6,5 кВт и 7,4 кВт. Стандартный общий уровень мощности является максимальным.

Выбор подходящей мощности

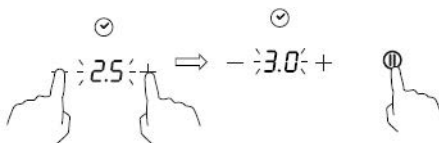
1. Убедитесь в том, что панель отключена

Примечание: мощность можно изменять только на выключенной панели.

2. Нажмите кнопку «Direct cook» (Прямое приготовление) и удерживайте в течение 5 секунд. Раздастся звуковой сигнал.



3. После сигнала коснитесь одновременно кнопок «+» и «-» и держите их 3 секунды. Индикатор таймера начнет мигать, показывая общую предыдущую мощность, напр. «2,5». Касание и удержание кнопок «+» и «-» в течение 1 секунды приведет к увеличению мощности до следующего значения, например «3,0». Когда желаемая мощность замигает, нажмите кнопку «пауза» и удерживайте в течение 5 секунд. Раздастся 10 коротких сигналов. Настройка завершена.



Примечание:

1. После шага 2 необходимо коснуться кнопок «+» и «-» **в течение 3 секунд** после сигнала. В противном случае придется повторить все пункты, начиная с шага 2.
2. После завершения настройки дождитесь окончания 10 сигналов. Не касайтесь кнопок в это время. В противном случае настройка будет отменена.

Правила выбора мощности

Если суммарная мощность превышает ограничение 2,5 кВт, 3,0 кВт, 4,5 кВт, 6,5 кВт (в зависимости от установленного уровня), увеличить степень мощности любой зоны невозможно. При касании кнопки «+» раздастся 3 сигнала и на дисплее появится мигающая надпись «Pn». Это значит, что нужно уменьшить мощность других конфорок перед увеличением мощности выбранной конфорки.

Прямое приготовление

Сначала загрузите приложение hOn и установите его на свое портативное устройство. Затем зарегистрируйте в нем вашу индукционную варочную панель.

Включите варочную панель, нажмите кнопку WiFi и удерживайте в течение 3 секунд, на варочной панели отобразится «rr» и начнет мигать индикатор WiFi, после чего вы сможете начать регистрацию. Как только модуль WiFi успешно подключит маршрутизатор, индикатор WiFi будет гореть постоянно. В противном случае индикатор WiFi будет мигать.

Инструкция

Настройте функцию прямого приготовления в приложении hOn и отправьте команду на варочную панель, вы услышите два звуковых сигнала и точка дисплея таймера начнет мигать. Затем нажмите кнопку «Direct cook» (Прямое приготовление), вы услышите один звуковой сигнал и точка дисплея таймера будет установлена. Варочная панель будет работать в соответствии с настройками в приложении, а в выбранных зонах будет отображаться «A.». В приложении вы получите доступ к 15 кулинарным рецептам, а также к некоторым специальным функциям: Сохранить тепло, Растопить, Кипятить, Тушить и Жарить.

Внимание!

Есть особый случай. Если все индикаторы зоны погасли, когда вы установили рецепты в приложении, вам нужно будет нажать кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), прежде чем нажать кнопку «Direct cook» (Прямое приготовление). После того, как все индикаторы погасли, в течение 10 минут вам нужно закончить настройку рецепта. В противном случае вам нужно будет подключить маршрутизатор и установить рецепт снова.

а. БЕСПРОВОДНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

| Технологии | Вай-фай | блютус |
|------------------------------|--------------|------------------|
| стандарт | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Частотный диапазон (ы) [MHz] | 2400 ~ 2500 | 2400 ~ 2500 |
| Максимальная мощность [mW] | 100 | 8 |

б. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ ДЛЯ СЕТЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

| Информация о продукте для сетевого оборудования | |
|---|--|
| энергопотребление продукта в режиме ожидания сети, если все порты проводной сети подключены и все порты беспроводной сети активированы: | N/A |
| Как активировать порт беспроводной сети: | Для активации Wi-Fi нажмите 3 секунды кнопку Wi-Fi |
| Как отключить порт беспроводной сети: | Для отключения Wi-Fi нажмите 3 секунды кнопку Wi-Fi. |

Функции повышения мощности

Повышение мощности — функция позволяющая увеличить мощность конфорки на 5 минут одним касанием. Это позволит быстрее приготовить или подогреть пищу.



Использование функции повышения мощности

1. Коснитесь кнопки конфорки, мощность которой необходимо увеличить. Индикатор кнопки замигает.
2. Нажмите кнопку «b» и удерживайте 3 секунды, зона нагрева начнет работать в режиме «Boost». На дисплее появится индикатор «P», указывающий на повышение мощности конфорки.



3. Функция повышения мощности будет работать 5 минут, после чего отключится, а конфорка вернется к уровню мощности «9».

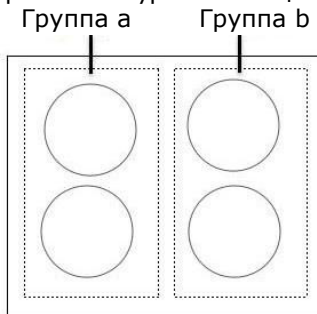


4. Для отмены функции повышения мощности до истечения 5 минут коснитесь кнопки «B» два раза. Конфорка вернется к уровню мощности «9». Или проведите пальцем по шкале мощности влево. Мощность конфорки снизится до выбранного уровня.



Ограничения при использовании

Четыре зоны были разделены на две группы. В одной группе при использовании повышения мощности на одной конфорке сначала убедитесь в том, что другая конфорка работает с уровнем мощности меньше 5.




Функция «Сохранить тепло»

Данная функция служит для поддержания пищи в теплом состоянии.


Использование функции поддержания пищи теплой для поддержания температуры

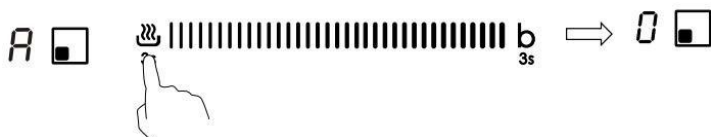
1. Коснитесь кнопки конфорки, пищу на которой необходимо поддерживать тёплой. Индикатор кнопки замигает.



2. Нажмите индикатор зоны  3s кнопку, затем удерживайте 3 секунды, индикатор приготовления отобразит «А».



3. Если вы хотите отменить функцию поддержания пищи в теплом состоянии, нажмите кнопку выбора зоны нагрева, а затем нажмите кнопку в течение 3 секунд.  3s Конфорка вернется к уровню мощности «0».

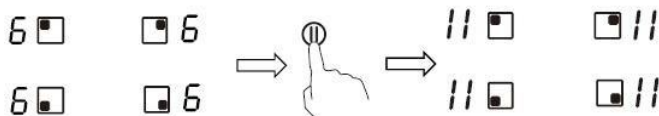


Использование функции «Пауза»

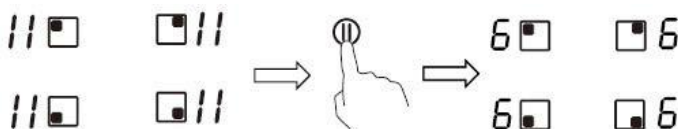
Данной функцией можно воспользоваться в любое время. Функция позволяет приостановить готовку и продолжить ее позже.

1. Убедитесь в том, что конфорка работает.
2. Нажмите кнопку паузы, индикатор зоны приготовления покажет «||».

А затем работа индукционной варочной панели будет деактивирована в пределах всех зон приготовления пищи, за исключением клавиш паузы, включения/выключения и блокировки.



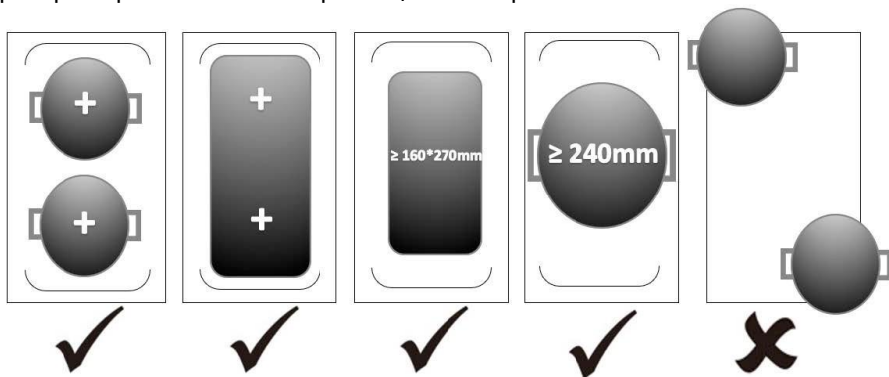
3. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку паузы, затем зона приготовления вернется к той стадии питания, которую вы установили ранее.




Гибкая зона

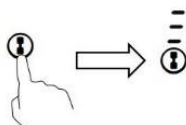
- По необходимости эта область может использоваться как единая зона или как две зоны приготовления пищи.
- Гибкая зона состоит из двух независимых индукторных элементов, каждый из которых имеет свою систему управления.
- Важно: Не забудьте разместить посуду по центру в одной зоне приготовления. В случае использования больших кастрюль, овальных, прямоугольных и удлиненных сковородок убедитесь, что сковороды расположены по центру в зоне приготовления, охватывающей оба креста.

Примеры хорошего и плохого размещения кастрюли:




Использование единой большой зоны

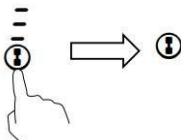
1. Нажмите кнопку выбора гибкой зоны, чтобы активировать гибкую зону как единую большую зону, индикатор покажет 



2. Нажмите одну из кнопок выбора зоны нагрева, затем сдвиньте вдоль элемента управления «—» или просто коснитесь любой точки «—», чтобы отрегулировать уровень мощности.

Использование двух независимых зон нагрева

1. Если вы хотите отменить гибкую зону, просто нажмите кнопку гибкой зоны, индикатор  рядом с кнопкой гибкой зоны исчезнет.



Блокировка панели управления

- Кнопки можно заблокировать во избежание непреднамеренного использования (например, дети могут нечаянно включить зоны приготовления пищи).
- При блокировке кнопок работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, остальные – нет.

Блокировка кнопок

Коснитесь кнопки блокировки. Индикатор таймера отобразит «Lo».

Разблокировка кнопок

1. Убедитесь в том, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и держите кнопку разблокировки.
3. Теперь можно пользоваться варочной панелью.



Когда панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением кнопок ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), вы всегда можете выключить индукционную панель с помощью кнопок управления ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) в чрезвычайной ситуации.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру варочной панели. При обнаружении перегрева варочная панель будет автоматически отключена.

Защита от пролива

Защита от пролива — предохранительная функция. Она автоматически отключает варочную панель в течение 10 с при обнаружении воды на панели управления. Об этом также просигнализирует 1 секундный сигнал.

Обнаружение мелких предметов

При использовании утвари недостаточного размера или с немагнитным основанием (например, алюминиевой), или оставлении на поверхности посторонних мелких предметов (столовых приборов), варочная панель автоматически переключится в дежурный режим через 1 минуту. После этого вентилятор продолжит охлаждение панели примерно ещё 1 минуту.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение предотвращает повреждения индукционной варочной панели. Панель отключится автоматически даже если забыть отключить ее. Стандартное время автоматического отключения в зависимости от мощности указано в таблице ниже:

| Мощность нагрева | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Стандартное время до отключения (часы) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |

При снятии утвари индукционная варочная панель автоматически прекращает нагрев, после чего автоматически отключается через 2 минуты.



Перед использованием варочной панели лицам, использующим кардиостимуляторы, необходимо проконсультироваться с врачом.

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать таймер для обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать конфорки по истечении заданного времени.
- Можно использовать его как выключатель одной или нескольких конфорок по истечении заданного времени.
- Таймер можно настроить максимум на 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчета

Если ни одна конфорка не выбрана

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.

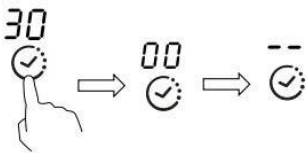
Примечание: счетчик минут таймер можно использовать, даже если ни одна конфорка не выбрана.

2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор таймера начнет мигать, и на дисплее появится значение «30».
3. Установите время кнопками «-» или «+».



Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно. Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 10 минут, соответственно.

4. Отмените время, коснувшись кнопки таймера, и на дисплее таймера отобразится значение «00», а затем «--».



5. После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



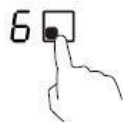
6. По истечении времени таймера на 30 секунд зазудит зуммер, а на дисплее будет отображаться «-».



Настройка таймера для отключения конфорок

Для использования данной функции:

1. Нажмите кнопку выбора конфорки нагрева, для которой нужно настроить таймер (например, конфорка 1)
2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор таймера начнет мигать, и на дисплее появится значение «00».
3. Установите время кнопками «-» или «+».



Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно. Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на таймере на 10 минут, соответственно.

После «99» время на таймере автоматически вернется к 0 минут.

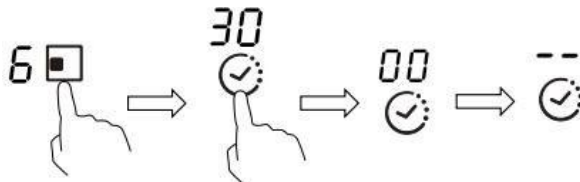
4. После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка возле индикатора уровня мощности загорится, указывая на выбор конфорки.



5. Для сброса таймера коснитесь кнопки выбора конфорки, затем кнопкой «-» таймера уменьшите значение до «0». Таймер сбросится, на дисплее сначала появится «00», затем «--».



6. По истечении времени приготовления соответствующая конфорка отключится автоматически, и на дисплее появится «Н».



Другие работающие конфорки продолжают работу.

Настройка таймера для отключения нескольких конфорок

1. При использовании таймера для отключения нескольких конфорок на дисплее будет отображаться меньшее время отключения. (Например, для конфорки 1 таймер настроен на 2 минуты, для конфорки 2 — на 5 минут; на дисплее будет «2».)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка возле индикатора уровня мощности указывает конфорку, время работы которой показывает таймер.

Для проверки таймеров других конфорок коснитесь кнопки нужной конфорки. Таймер покажет заданное время.



(установлено на 5 минут)



(установлено на 2 минуты)



2. По истечении времени готовки соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «Н».



ПРИМЕЧАНИЕ: Для изменения времени после запуска таймера необходимо повторить все шаги, начиная с 1.

Очистка и уход

| Что? | Как? | Важно! |
|--|---|--|
| <p>Ежедневная очистка стекла (отпечатки пальцев, разводы, пятна от пищи и несладких продуктов на стекле)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите немного моющего средства на стекло, когда оно остынет (будет теплым, но не горячим!). 3. Протрите стекло влажной губкой, а затем вытрите насухо чистым полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Включите варочную панель. | <ul style="list-style-type: none"> • При отключении питания на варочной панели не будет индикации «Н», хотя стекло может быть горячим. Будьте предельно осторожны. • Отдельные чистящие салфетки, губки, средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте пригодность средств по указаниям в инструкциях к ним. • Не оставляйте загрязнения на панели: они могут прочно пристать к стеклу. |
| <p>Проливы, застывшие остатки пищи и сахаросодержащих продуктов на стекле.</p> | <p>Немедленно удаляйте данные загрязнения ножом для рыбы или специальным скребком для керамических поверхностей, помня о том, что поверхность может быть горячей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель выключателем на стене. 2. Скребком под углом около 30° удалите загрязнения и переместите их на холодный участок панели. 3. Удалите загрязнения кухонным или бумажным полотенцем. 4. При ежедневной очистке варочной панели выполняйте шаги 2-4, описанные выше. | <ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте остатки пищи и сахаросодержащих продуктов при первой возможности. После застывания удалить их со стекла будет тяжело и чревато повреждениями. • Опасность порезов: при снятии защитной крышки острое лезвие скребка представляет опасность пореза. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей. |
| <p>Проливы на панель управления</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель. 2. Удалите пролив 3. Протрите панель управления чистой чуть влажной губкой или полотенцем. 4. Вытрите панель насухо чистым кухонным или бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель. | <ul style="list-style-type: none"> • При попадании жидкости на панель управления варочная панель может издать сигнал и отключиться. Кнопки управления могут перестать работать, пока на панели управления будет оставаться вода. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что панель управления сухая. |

Полезные советы

| Код ошибки | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|--|
| Индукционная варочная панель не включается | Отсутствует напряжение. | Убедитесь в том, что варочная панель подсоединена к электрической сети и её настенный выключатель включен. Убедитесь в наличии напряжения в сети. Если после всех проверок панель не включается, обратитесь в сервисный центр. |
| Панель управления не реагирует на кнопки. | Панель заблокирована. | Разблокируйте панель. Смотрите раздел «Использование индукционной варочной панели». |
| Кнопки плохо работают | Наличие тонкой пленки воды на панели управления. Попытка управлять ногтем вместо подушечки пальца. | Убедитесь в том, что панель управления сухая и используйте подушечки пальцев для прикосновения к кнопкам. |
| Стекло поцарапано | Посуда с острыми краями и углами. Использование ненадлежащих абразивных чистящих средств. | Используйте кухонную посуду с ровным гладким дном. Смотрите раздел «Выбор кухонной утвари». См. раздел «Уход и очистка». |
| Некоторые виды посуды издают треск или другие неприятные звуки. | Это может быть вызвано конструкцией утвари (различное термическое расширение разных металлов). | Это нормально для кухонной утвари и не является проблемой. |
| При работе с большой мощностью индукционная варочная панель может издавать едва слышный писк. | Он обусловлен самой технологией индукционного нагрева. | Это нормально. Устранить писк можно просто уменьшением мощности нагрева. |
| Кроме того, при работе варочной панели может быть слышен шум вентилятора. | Встроенный в панель вентилятор охлаждения предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения нагрева. | Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте варочную панель от электрической сети внешним выключателем, пока вентилятор работает. |
| Пища не нагревается, индикации на дисплее нет. | Варочная панель не обнаруживает утварь из-за её непригодности для индукционной готовки. Варочная панель не обнаруживает утварь из-за её малого размера или неверной установки на конфорку. | Используйте утварь, предназначенную для индукционных варочных панелей. Смотрите раздел «Выбор кухонной утвари». Убедитесь в том, что размер утвари подходящий и установите её точно по центру конфорки. |

| | | |
|---|----------------------------|---|
| Варочная панель или конфорка неожиданно отключились, раздался звуковой сигнал и на дисплее появился код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами). | Техническая неисправность. | Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электрической сети и обратитесь в сервис. |
|---|----------------------------|---|

Определение причин неполадок в работе по кодам ошибок

При возникновении аномалии срабатывает защита варочной панели, панель выключается, а на дисплее отображается код выявленной ошибки.

| Код ошибки | Возможная причина | Способ устранения |
|------------|--|---|
| F3/F4 | Неисправность датчика температуры индукционной катушки | Свяжитесь с поставщиком. |
| F9-FA | Неисправность датчика температуры IGBT-сборки | Свяжитесь с поставщиком. |
| E1/E2 | Неправильное напряжение питания | Проверьте напряжение питания. Включите панель после восстановления электроснабжения. |
| E3 | Перегрев индукционной катушки | Свяжитесь с поставщиком. |
| E5 | Перегрев IGBT-сборки | Дайте варочной панели остыть и включите её снова. |

Выше приведены наиболее распространённые неисправности и их причины.

Во избежание повреждения варочной панели её самостоятельный ремонт пользователем запрещается.

Технические характеристики

| | |
|--------------------------------------|---|
| Индукционная варочная панель | CTPS64SCTTWIFI |
| Конфорки | 4 зоны |
| Напряжение питания | 220-240 В~, 50-60 Гц |
| Установленная электрическая мощность | 2,5 кВт: 2250-2750 Вт или 3,0 кВт: 2700-3300 Вт или 4,5 кВт: 4050-4950 Вт или 6,5 кВт: 5850-7150 Вт или 7,4 кВт: 6600-7400 Вт |
| Размер изделия ДхШхВ(мм) | 590×520×60 |
| Размеры встроенного модуля АхВ (мм) | 560×490 |

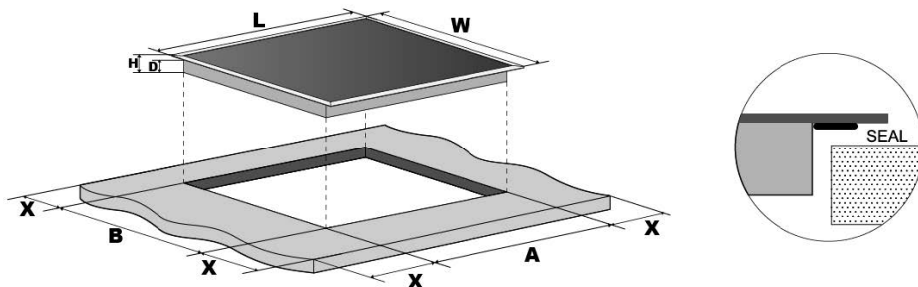
Размеры и масса являются приблизительными. В связи с постоянной работой по усовершенствованию продукции изготовитель оставляет право внесения изменений в документацию и конструкцию изделий без предварительного уведомления.

Установка

Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте в столешнице отверстие по размеру, указанному на рисунке. Для установки и использования вокруг отверстия под панель должно быть минимум 50 мм свободного места.

Толщина столешницы или плиты для установки должна быть не менее 30 мм. Столешница должна быть из термо- и огнестойкого материала для предотвращения деформаций, вызванных нагревом от панели. Как показано ниже:

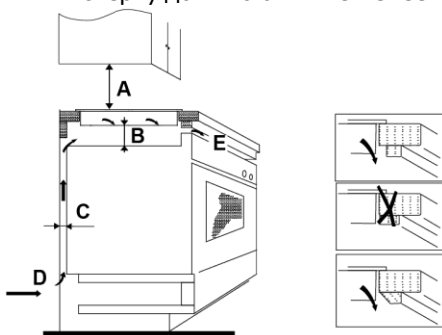


| L (мм) | W (мм) | H (мм) | D (мм) | A (мм) | B (мм) | X (мм) |
|--------|--------|--------|--------|-------------------|-------------------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560 ₊₅ | 490 ₊₅ | мин. 50 |

Следите за тем, чтобы входное и выходное вентиляционные отверстия индукционной варочной панели никогда не закрывались. Убедитесь в том, что варочная панель находится в хорошем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Безопасное расстояние от рабочей поверхности панели до ящика или вытяжки сверху должно быть не менее 760 мм.



| A (мм) | B (мм) | C (мм) | D | E |
|--------|---------|---------|--------------|---------------------|
| 760 | мин. 50 | мин. 20 | Вход воздуха | Выход воздуха 10 мм |

Перед установкой индукционной варочной панели необходимо проверить следующее:

- рабочая столешница имеет квадратную форму и ровную поверхность и никакие структурные элементы не пересекаются с требуемым пространством;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- убедиться, что духовка оборудована встроенным вентилятором в случае установки над ней варочной поверхности;
- монтаж будет осуществляться с учетом всех требований к наличию зазоров и в соответствии с применимыми стандартами и правилами;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и установлен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Выключатель должен быть сертифицированным с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах (или только на фазных полюсах, если это допускается действующими нормами).
- После установки варочной поверхности у пользователя остаётся лёгкий доступ к изолирующему выключателю;
- вы проконсультировались с местными органами власти и уставными нормами, если у вас оставались сомнения касательно монтажа;
- вы используете термостойкую и легко очищаемую отделку (например, керамическую плитку) для стены и пространства вокруг варочной поверхности.

После установки варочной панели необходимо проверить следующее:

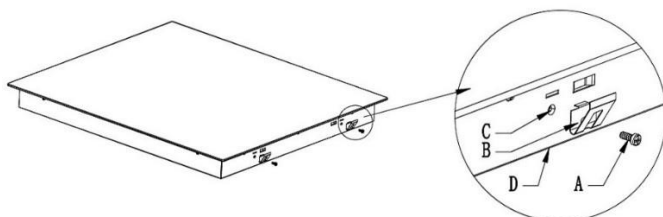
- кабель питания не должен быть поврежден дверьми или выдвижными ящиками мебели;
- к основанию варочной поверхности с внешней стороны мебели есть достаточный приток свежего воздуха;
- если варочная поверхность установлена над ящиком или мебелью, под основанием варочной поверхности установлен защитный барьер;
- у пользователя остаётся лёгкий доступ к изолирующему выключателю.

Перед размещением крепежных кронштейнов

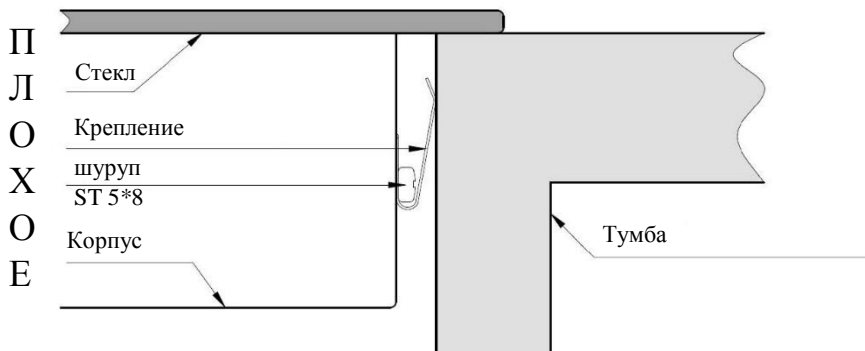
Панель необходимо разместить на прочной ровной поверхности (можно использовать упаковку). Не следует применять силу к выступающим из корпуса панели кнопкам.

Регулировка положения креплений

Прикрепите варочную панель к столешнице 4 креплениями, как показано на рисунке.



| A | B | C | D |
|-------|-----------|-----------|------------------------|
| Шуруп | Крепление | Отверстие | Корпус варочной панели |



Внимание!

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом. У нас есть такие специалисты. Никогда не выполняйте эту работу самостоятельно.

2. Не допускается установка варочной панели рядом с раковиной, холодильником, морозильником, посудомоечной машиной, сушилкой белья, т.к. влага может привести к выходу электроники из строя.
3. Во избежание сбоев в работе место установки панели должно быть защищено от прямых солнечных лучей.
4. Стена и смежные элементы мебели должны выдерживать тепло, выделяемое варочной панелью.
5. Во избежание повреждений материал столешницы (покрытие, клей, основа) должен быть термостойким.

Подключение варочной панели к электрической сети



Варочная панель должна подключаться к электрической сети только квалифицированным электриком. Перед подключением варочной панели к электрической сети необходимо проверить следующее:

1. электропроводка и система питания пригодны для подключения варочной панели;
2. напряжение в сети соответствует указанному на паспортной табличке варочной панели;
3. сечение кабеля питания достаточное для потребляемого варочной панелью тока.

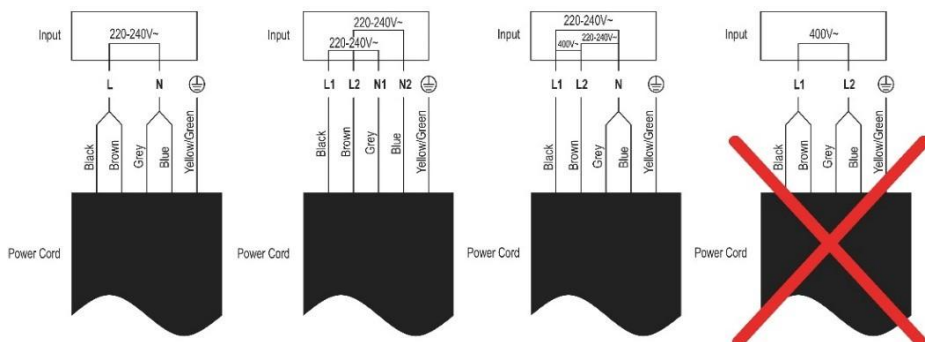
При подключении варочной панели к электрической сети не допускается использование переходников, адаптеров, разветвителей и т.п. из-за опасности перегрева и воспламенения.

Кабель питания не должен касаться никаких нагревающихся элементов и должен располагаться так, чтобы его температура не превысила 75 °С.



Электрик должен убедиться в том, что проводка пригодна для подключения варочной панели и не требует изменений. Любые изменения должны делаться только квалифицированным электриком.

Подключение к электрической сети должно производиться в соответствии с требованиями действующих норм. На линии питания варочной панели необходимо установить выключатель. Схема подключения показана ниже.



- Ремонт или замена поврежденного кабеля питания должны проводиться только специалистами сервисного центра.

- Если электроприбор подключается прямо к электрической линии, должен быть установлен автоматический выключатель, расстояние между контактами в котором должно быть не меньше 3 мм.
- Специалист, выполняющий установку варочной поверхности, должен обеспечить правильное подсоединение проводов, подключение к электросети должно быть выполнено с соблюдением всех действующих правил и норм электробезопасности.
- Кабель питания не должен перегибаться и не должен пережиматься.
- Необходимо периодически проверять состояние кабеля питания. Замена кабеля питания должна выполняться только уполномоченным электриком.



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с директивой 2012/19/ЕС, касающейся утилизации электрических и электронных компонентов (WEEE). Данные компоненты содержат загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду) и безвредные элементы (которые можно использовать повторно). Поэтому такие отходы подвергают специальной обработке для отделения вредных компонентов от безвредных. Люди могут играть важную роль в обеспечении того,

чтобы данные отходы не стали экологической проблемой. Для этого необходимо соблюдать следующие простые правила:

- нельзя смешивать отходы электрического и электронного оборудования с бытовым мусором;

- отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специализированные организации для надлежащей утилизации.

В большинстве стран для такого мусора устанавливают специальные контейнеры.

Кроме того, при покупке нового устройства старое можно вернуть продавцу, который должен принять его без оплаты при условии покупки другого аналогичного изделия.

| Информация о бытовых электрических варочных панелях в соответствии с регламентом ЕС № 66/2014 | | | | | |
|---|--------------------------------------|-----------|-------------|----------------|-------------------|
| | | | | | |
| | | Положение | Обозначение | Значение | Единица измерения |
| Модель | | | | CTPS64SCTTWIFI | |
| Тип варочной панели: | | | | Электрическая | |
| Количество зон нагрева и/или областей | зоны | | | 4 | |
| | области | | | | |
| Способ нагрева (индукционные конфорки, излучательные зоны нагрева, обычные конфорки) | Индукционные зоны нагрева | | | X | |
| | Зоны индукционной приготовления пищи | | | | |
| | Излучательные зоны нагрева | | | | |
| | Обычные конфорки | | | | |
| Для круглых зон или областей: диаметр полезной площади на конфорку с округлением до ближайших 5 мм. | Задняя левая | ∅ | | - | см |
| | Сзади центр | ∅ | | - | см |
| | Сзади Вправо | ∅ | | 18,0 | см |
| | Центр влево | ∅ | | - | см |
| | Центр центр | ∅ | | - | см |
| | Центр Вправо | ∅ | | - | см |
| | Передняя панель влево | ∅ | | - | см |
| | Передняя панель центр | ∅ | | - | см |
| | Передняя панель Вправо | ∅ | | 18,0 | см |
| Для конфорок некруглой формы: длина и ширина конфорки и/или зоны нагрева с округлением до ближайших 5 мм. | Задняя левая | L W | | 21,0 20,0 | см |
| | Сзади центр | L W | | - | см |
| | Сзади Вправо | L W | | - | см |

| | | | | |
|--|------------------------|---------------------------------|--------------|--------|
| | Центр влево | L W | - | см |
| | Центр центр | L W | - | см |
| | Центр вправо | L W | - | см |
| | Передняя панель влево | L W | 21,0 20,0 | см |
| | Передняя панель центр | L W | - | см |
| | Передняя панель вправо | L W | - | см |
| Потребление энергии зоной или областью нагрева на кг | Задняя левая | ECElectric cooking | 186,5 | Втч/кг |
| | Сзади центр | ECElectric cooking | - | Втч/кг |
| | Сзади Вправо | ECElectric cooking | 197,2 | Втч/кг |
| | Центр влево | ECElectric cooking | - | Втч/кг |
| | Центр центр | ECElectric cooking | - | Втч/кг |
| | Центр Вправо | ECElectric cooking | - | Втч/кг |
| | Передняя панель влево | ECElectric cooking | 187,3 | Втч/кг |
| | Передняя панель центр | ECElectric cooking | - | Втч/кг |
| | Передняя панель Вправо | ECElectric cooking | 195,6 | Втч/кг |
| Энергопотребление варочной панели на кг | | ECElectric варочная поверхность | 191,7 | Втч/кг |
| Применимый стандарт: EN 60350-2 Приборы электрические кухонные – Часть 2: Варочные панели – Методы для измерения производительности | | | | |
| Рекомендации по экономии энергии | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Для достижения максимальной эффективности нагрева посуду необходимо ставить строго по центру конфорки. • Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию. • Для уменьшения времени готовки используйте меньше воды или жира. • Начинайте готовку с высоким уровнем мощности и понижайте его по мере нагрева пищи. • Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки. | | | | |

Označením **CE** tohto výrobku značkou potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami v predpisoch platných pre tento spotrebič.

Týmto Candy Hoover Group Srl vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Plné znenie EÚ vyhlásenia o zhode je k dispozícii na tejto internetovej adrese: www.candy-group.com

Bezpečnostné upozornenia

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Skôr ako začnete varnú dosku používať, si prečítajte tieto informácie.

Inštalácia

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Zariadenie odpojte od sieťového napájania predtým, ako na ňom budete vykonávať akúkoľvek prácu alebo údržbu.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je podstatné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Budte opatrní – okraje panela sú ostré.

- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na toto zariadenie by sa nikdy nemali klásť horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie dajte k dispozícii osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia, pretože by sa tým mohli znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, toto zariadenie sa musí nainštalovať podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Toto zariadeniu môže správne nainštalovať a uzemniť iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie by sa malo pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia by mohla spôsobiť neplatnosť záruky alebo nárokov na ručenie.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na zlomenom alebo prasknutom povrchu varnej dosky. Ak by sa povrch varnej dosky zlomil alebo praskol, zariadenie okamžite vypnite napájanie zo siete (zo zásuvky v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku zo zásuvky.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrťou.

Ohrozenie zdravia

- Toto zariadenie spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.
- Ľudia s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom alebo výrobcou implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom

- Počas používania sa prístupné súčasti tohto zariadenia veľmi zohrejú a môžu spôsobiť popálenie.
- Dbajte na to, aby ste sa až do vychladnutia povrchu indukčnej sklenenej varnej dosky nedostali do kontaktu s ňou vy, vaše oblečenie ani žiadny iný predmet okrem vhodného varného horiada.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú nad iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto odporúčania by mohlo mať za následok popálenie a obarenie.

Nebezpečenstvo porezania

- Pri zasunutí bezpečnostného krytu sa odhalí ako ostrá čepeľ škrabky na povrch varnej dosky.

Budte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.

- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a masťné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti zariadenia nekladte ani tam nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa uvedeného v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov). Nespoliehajte sa, že funkcia detekcie hrncov vypne varné zóny, keď odoberiete hrnce.
- Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali, alebo aby si naň sadali, stavali sa naň či naň liezli.
- V skrinkách nad zariadením neuchovávajte predmety, o ktoré by mohli mať deti záujem. Deti, ktoré by liezli na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- V priestore, kde sa používa zariadenie, nenechávajte

deti samotné alebo bez dozoru.

- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať zariadenie, by mala zodpovedná a kompetentná osoba poučiť o tom, ako sa používa. Táto osoba by mala byť spokojná, že môžu zariadenie používať bez toho, aby ohrozovali seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak sa to výslovne neodporúča v návode. Všetok iný servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku nekladte ťažké predmety a dbajte na to, aby na ňu nespadli.
- Na varnú dosku sa nestavajte.
- Nepoužívajte hrnce so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte hrnce po povrchu indukčnej sklenenej dosky, pretože môžete poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčnú sklenenú dosku.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitia, napríklad: – kuchynky pre personál v obchodoch; – kancelárie a iné pracovné prostredia; – obytné budovy na farme; – klientmi hotelov, motelov a iných objektov obytného typu; – objekty na prenocovanie s raňajkami.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné

súčasť sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.

- Deti do 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnoudekou.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- **Varovanie:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky podprúdom.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému

dialkového ovládania.

UPOZORNENIE: Na proces varenia sa musí dohliadať. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.

VAROVANIE: Na zabránenie nakláňaniu spotrebiča sa musia namontovať tieto stabilizačné prostriedky. Pozrite si návod na inštaláciu.

VAROVANIE: Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.

Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

Gratulujeme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

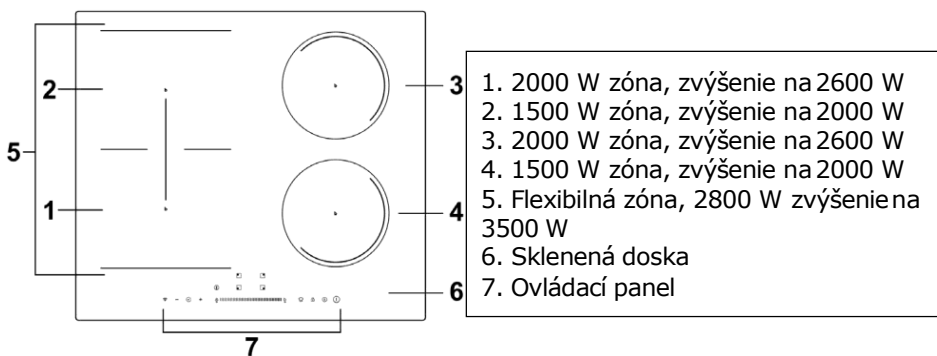
Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

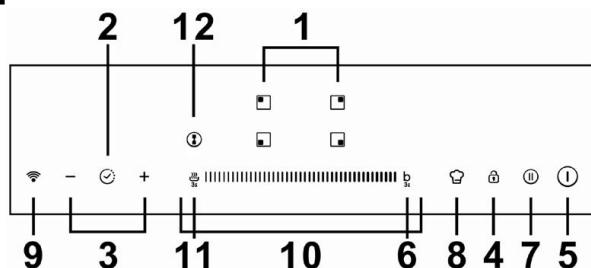
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

Prehľad výrobku

Pohľad zhora



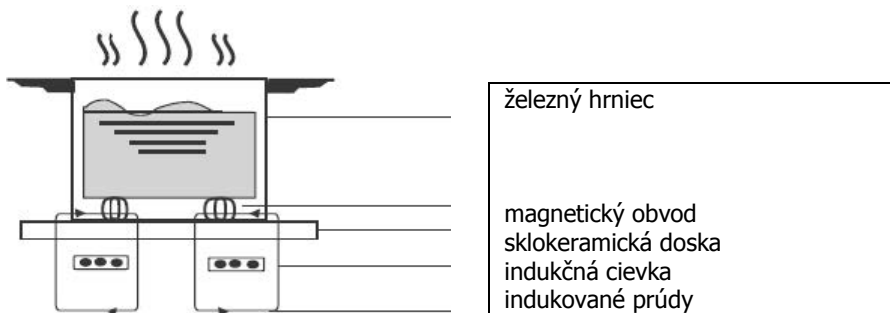
Ovládací panel



1. Ovládače výberu ohrevnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo na ovládanie časomeru
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel Vypínač ON/OFF (ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ)
5. Ovládač funkcie Boost
6. Funkcia pozastavenia
8. „Direct cook“ (Priame varenie) varenia
9. Tlačidlo WiFi
10. Tlačidlo na ovládanie výkonu
11. Ovládač funkcie udržiavania teploty
12. Flexibilná zóna

Slovo o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, vyspelá, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických vibrácií vytvárajúcich teplo priamo v hrnci, nie nepriamo prostredníctvom ohrevu skleneného povrchu. Sklo je horúce len preto, lebo ho hrniec nakoniec zohreje.

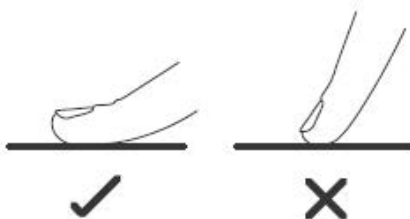


Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku

- Prečítajte si tento návod, pričom osobitnú pozornosť venujte časti „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá sa môže ešte stále nachádzať na indukčnej varnej doske.

Používanie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušák prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.




Výber vhodného riadu



• Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.

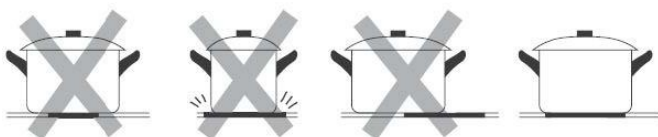


- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa priťiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

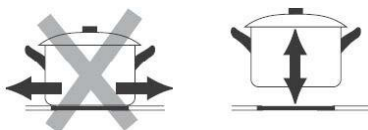
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.



Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškrabať sklo.



Rozmery hrnca

Varné zóny sa, do určitej miery, automaticky prispôbia priemeru hrnca. Dno tohto hrnca však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.

Priemer dna indukčného riadu

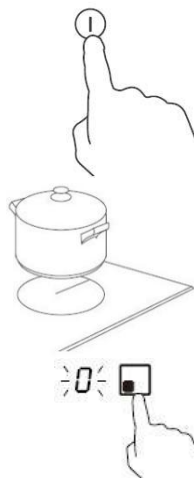
| Varná zóna | Minimálne (mm) |
|---------------------|-------------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120 |
| Flexibilná zóna | 240 alebo 160*270 |

Vyššie uvedené sa môže líšiť v závislosti od kvality použitého hrnca.

Používanie indukčnej varnej dosky

Začatie varenia

1. Dotknite sa ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť).
Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „-“ alebo „—“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.
2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.
 - Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.
3. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.
4. Vyberte jednu ohrevnú zónu a nastavte úroveň výkonu dotykovo posúvača alebo presunutím pozdĺž ovládača „—“, alebo sa len dotknite niektorého bodu na „—“.





- Ak nevyberiete ohrevnú zónu do 1 minúty, keramická varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
- V prípade posunutia pozdĺž „-“ sa výkon bude líšiť podľa stupňa 2 až 8.
Stlačte „-“, výkon sa zakaždým zníži o jeden stupeň, kým nedosiahne 0. Stlačte „+“, výkon sa zakaždým zvýši o jeden stupeň, kým nedosiahne 9.

Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

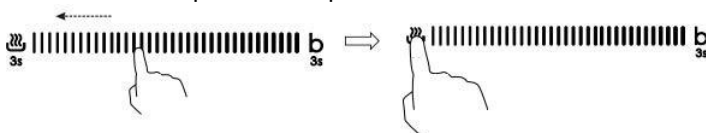
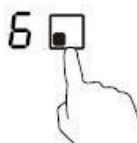
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

Ak na varnú zónu neumiestnate vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.

Ak na varnú dosku neumiestnate vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

Po dokončení varenia

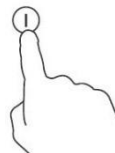
- Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.
- Vypnite varnú zónu posunutím pozdĺž „-“ doľava na 1 sekundu.



Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“, potom sa zobrazí „H“.



3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača ON/OFF (ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ).



4. Dávajte pozor na horúce povrchy. Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.

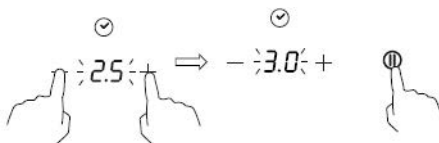


Používanie riadenia výkonu

Pomocou riadenia výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW. Ako predvolené nastavenie celkového výkonu je nastavená maximálna úroveň výkonu.

Nastavenie celkovej úrovne výkon podľa vašich požiadaviek

1. Uistite sa, či je varná doska vypnutá. Poznámka: riadenie výkonu môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.
2. Stlačte tlačidlo „Direct cook“ (Priame varenie) a podržte ho 5 sekúnd. Zvuková signalizácia jedenkrát zapípa.
3. Po zaznení pípnutia sa súčasne dotknite tlačidiel „+“ a „-“ a podržte ich na 3 sekundy, na časovači začne blikať predchádzajúca celková úroveň výkonu, napr. „2,5“. Opäť sa dotknite a podržte „+“ a „-“ na 1 sekundu na ďalšie prepnutie úrovne výkonu, napr. 3,0. Keď požadovaný výkon blinká, stlačte tlačidlo „funkcie pozastavenia“ a podržte ho 5 sekúnd. Zvuková signalizácia zaznie 10-krát. Znamená to, že ste ukončili nastavenie.



Poznámka:

1. Po kroku 2 sa musíte dotknúť tlačidiel „+“ a „-“ **do 3 sekúnd** po zaznení pípnutia. Inak budete musieť znovu začať od kroku 2.
2. Po dokončení nastavení počkajte do konca 10 pípnutí. Počas tejto doby sa nedotýkajte žiadneho tlačidla. Inak bude nastavenie neplatné.

Pravidlá riadenia výkonu

Ak celkový výkon presiahne obmedzenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW alebo 6,5 kW (v závislosti od nastavenej úrovne), nemôžete zvýšiť úroveň výkonu žiadnej zóny. Ak je zvýšite dotykom na „+“, varná doska zapípa 3-krát a na kontrolke sa zobrazí blikajúce „Pn“. Preto pred zvýšením výkonu predmetnej zóny musíte najprv znížiť úroveň výkonu iných zón.

Direct cook (Priame varenie)

Najprv si stiahnite aplikáciu hOn a nainštalujte ju do mobilného zariadenia. Potom zaregistrujte svoju indukčnú varnú dosku. Zapnite varnú dosku, stlačte tlačidlo WiFi a podržte ho 3 sekundy, varná doska sa zobrazí „rr“ a bliká indikátor WiFi, potom môžete spustiť registráciu. Keď sa WIFI modul úspešne pripojí k routeru, indikátor WiFi bude stále svietiť. V opačnom prípade bude indikátor WiFi naďalej blikáť.

Ako nastaviť

Nastavte postup „Direct cook“ (Priame varenie) v aplikácii hOn a odošlite príkaz do varnej dosky, zaznejú dve pípnutia a bodka na displeji časovača bude blikáť. Potom stlačte tlačidlo „Direct cook“ (Priame varenie), zaznie jedno pípnutie a bodka na displeji časovača bude svietiť nepretržite. Varná doska bude pracovať podľa nastavenia v aplikácii a na vybraných zónach sa zobrazí „A.“. V aplikácii budete mať prístup k 15 receptom s asistenciou varenia spolu s niektorými špeciálnymi funkciami: Udržiavanie teploty, Roztopenie, Varenie, Mierne varenie a Vyprážanie.

Pozor:

Existuje špeciálny prípad. Ak po nastavení receptov na varenie v aplikácii zhasnú všetky kontrolky zóny, pred stlačením tlačidla „Direct cook“ (Priame varenie) budete musieť stlačiť tlačidla ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť). Keď všetky kontrolky zhasnú, do 10 minút musíte dokončiť nastavenie receptu na varenie. V opačnom prípade budete musieť pripojiť router a znova nastaviť recept.

a. BEZDRÁTOVÉ PARAMETRE

| Technológie | Wi-Fi | BLE |
|------------------------|--------------|------------------|
| Normy | 802.11 b/g/n | v4.2 BR/EDR &BLE |
| Frekvenčné pásmo [MHz] | 2400~2500 | 2400~2500 |
| Maximálny výkon [mW] | 100 | 8 |

b. INFORMÁCIE O VÝROBKU PRE SIEŤOVÉ ZARIADENIE

| Informácie o produkte pre sieťové zariadenie | |
|--|--|
| spotreba energie produktu v sieťovom pohotovostnom režime, ak sú pripojené všetky káblové sieťové porty a sú aktivované všetky bezdrôtové sieťové porty: | N/A |
| Ako aktivovať bezdrôtový sieťový port: | Ak chcete aktivovať Wifi, stlačte tlačidlo Wifi na 3 sekundy |
| Ako deaktivovať bezdrôtový sieťový port: | Ak chcete vypnúť Wifi, stlačte tlačidlo Wifi na 3 sekundy |

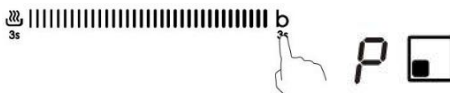
Používanie funkcie Boost

Boost je funkcia, ktorou sa výkon jednej zóny zvýši za sekundu a potrvá 5 minút. Tak môžete dosiahnuť výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

Používanie funkcie Boost na zvýšenie výkonu



1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, pre ktorý chcete použiť funkciu boost, indikátor vedľa tlačidla začne blikať.
2. Stlačte tlačidlo „b“ a podržte ho 3 sekundy, ohrevná zóna začne pracovať v režime Boost. Na displeji výkonu sa zobrazí „P“ na znázornenie, že zóna má zvýšený výkon.



3. Výkon Boost potrvá 5 minút, a potom zóna prejde späť na úroveň výkonu „9“.

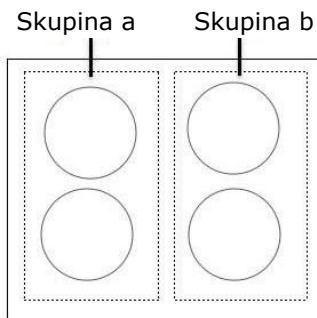


4. Ak chcete zrušiť funkciu Boost počas týchto 5 minút, dvakrát sa dotknite tlačidla „B“. Ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu „9“. Alebo posuňte pozdĺž „—“ k ľavému bodu, ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu, pri ktorej ste sa dotkli.



Obmedzenia pri použití

Štyri zóny boli rozdelené do dvoch skupín. Pri použití funkcie Boost na jednej zóne v jednej skupine sa najprv uistite, či druhá zóna funguje maximálne na úrovni výkonu 5.




Používanie udržiavania teploty

Funkcia udržiavanie teploty je vhodná na udržiavanie teploty pokrmu.


Používanie udržiavania teploty na zaistenie stabilnej teploty

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorý chcete použiť na udržiavanie teploty, indikátor vedľa tlačidla začne blikať.



2. Stlačte tlačidlo,  potom podržte 3 sekundy, indikátor varnej zóny zobrazí „A“.



3. Ak chcete zrušiť udržiavanie tepla, stlačte tlačidlo voľby ohrevnej zóny, a potom stlačte tlačidlo na 3 sekundy.  Ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu „0“.

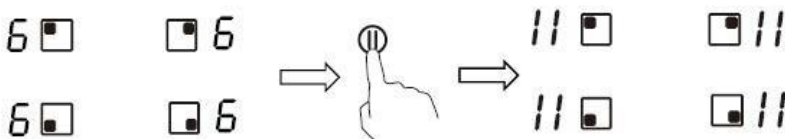


Použitie funkcie pozastavenia

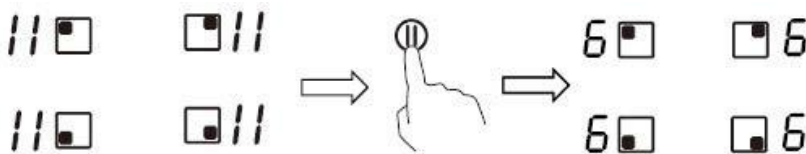
Funkcia pozastavenia sa môže použiť kedykoľvek počas prípravy jedla. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a vrátiť ju späť do pôvodného stavu.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
2. Stlačte tlačidlo pozastaviť, indikátor varnej zóny zobrazí „||“.

Potom sa činnosť indukčnej varnej dosky deaktivuje vo všetkých varných zónach okrem tlačidiel pozastavenia, zapnutia/vypnutia a uzamknutia.



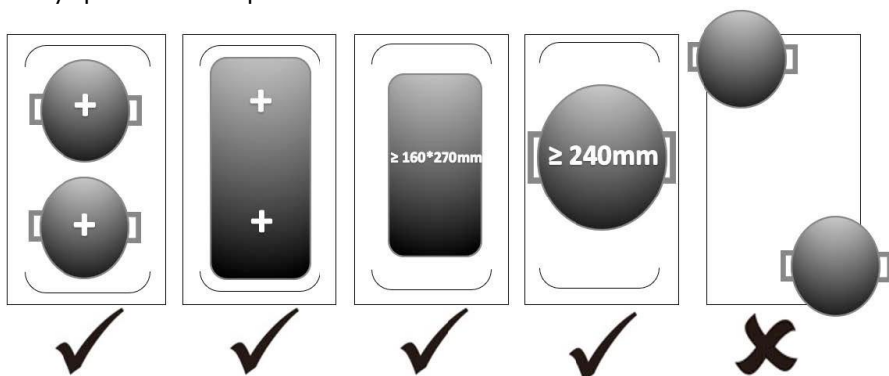
3. Ak chcete zrušiť stav pozastavenia, stlačte tlačidlo funkcie pozastavenia, a potom sa varná zóna vráti späť na úroveň výkonu, ktorú ste nastavili predtým.




Flexibilná oblasť

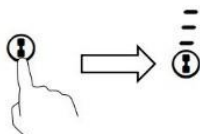
- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.
- Flexibilná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré sa dajú ovládať oddelene.
- Dôležité: Uistite sa, že riad umiestnite na stred jednej varnej zóny. Ak je hrniec veľký, oválny, obdĺžnikový a dlhý, dbajte na to, aby ste ho umiestnili do strednej varnej zóny tak, aby boli zakryté oba križičky.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia hrnca:




Veľká zóna

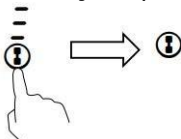
1. Stlačením tlačidla výberu flexibilnej zóny aktivujete flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, indikátor zobrazí 



2. Stlačte jedno z tlačidiel voľby ohrevnej zóny, potom prstom posúvajte pozdĺž ovládacieho prvku „—“ alebo sa dotknite ktoréhokoľvek bodu tlačidla „—“ a nastavte úroveň výkonu.

Dve osobitné zóny

1. Ak chcete zrušiť flexibilnú zónu, stačí stlačiť tlačidlo flexibilnej zóny, indikátor  vedľa tlačidla flexibilnej zóny zmizne.



Uzamykanie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, či je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ZAPNUTIA/VYPNUTIA, indukčnú varnú dosku môžete v prípade núdze vždy vypnúť pomocou ovládacieho prvku ZAPNUTIA/VYPNUTIA.

Ochrana pred nadmernou teplotou

Teplotný snímač umožňuje monitorovanie teploty v indukčnej varnej doske. Keď sa zistí nadmerná teplota, indukčná varná doska automaticky prestane pracovať.

Ochrana proti preliatiu

Ochrana proti preliatiu je bezpečnostná funkcia na ochranu. Automaticky vypne varnú dosku do 10 sekúnd, ak voda prúdi na ovládací panel, keď zvuková signalizácia zaznie na 1 sekundu.

Detekcia malých predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický hrniec (napr. hliníkový) alebo iný malý predmet (napr. nôž,

vidličku, kľúč), varná doska sa v priebehu 1 minúty automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude naďalej ochladzovať indukčnú varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

| Úroveň výkonu | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Predvolený časovač prevádzky (hodina) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |

Po odobratí hrnca indukčná varná doska môže okamžite prestať hriať a varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.



Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

Používanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

Používanie časovača ako minútky

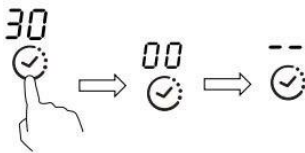
Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá.
Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.
2. Dotknite sa ovládača časovača, indikátor minútky začne blikať a v zobrazení časovača sa zobrazí „30“.
3. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte čas.



Rada: Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.

4. Zrušte čas stlačením ovládača časovača a na minútovom displeji sa zobrazí „00“ a potom „--“.



5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.
6. Po dokončení nastavovacieho času zvuková signalizácia znie 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazuje „-“.



Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené na túto funkciu:

1. Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač. (napr. zóna č. 1).
2. Dotknite sa ovládača časovača, indikátor minútky začne blikať a v zobrazení časovača sa zobrazí „00“.
3. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte čas.



Rada: Raz sa dotknite ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu.

Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.

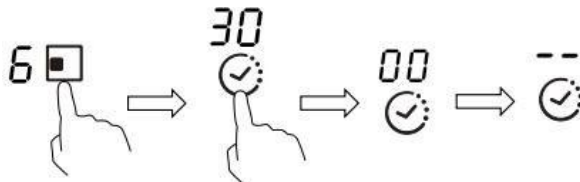
Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na „0“ minút.

4. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.



POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.

5. Ak chcete zrušiť časovač, stlačte ovládač voľby ohrevnej zóny, a potom sa stlačte časovač a posunutím nadol na „0“ sa časovač zruší a na minútovom displeji sa zobrazí „00“ a potom „--“.



6. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varných zón

1. Ak sa táto funkcia použije pri viac ako jednej zóne ohrevu, na kontrolke časovača sa zobrazí najkratší čas. (napr. nastavenie času zóny č. 1 sú 2 minúty, nastavenie času zóny č. 2 je 5 minút, na kontrolke časovača sa zobrazí „2“).

POZNÁMKA: Blikajúca červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas ohrevnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej zóny ohrevu, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny. Časovač zobrazí jej nastavený čas.



(nast. na 5 minút)



(nast. na 2 minút)



2. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná ohrevná zóna automaticky vypne.



POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, budete musieť začať od kroku 1.

Starostlivosť a čistenie

| Čo? | Ako? | Dôležité! |
|---|---|--|
| Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, škvŕny, škvŕny od jedla alebo cukru, ktoré nie sú od cukru, na skle) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Naneste čistiaci prostriedok na varné dosky, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!). 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. | <ul style="list-style-type: none"> • Ak je napájanie varnej dosky vypnuté, nebude zobrazená indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Buďte veľmi opatrní. • Drsné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je prostriedok alebo drôtenka vhodná. • Na varnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť. |
| Vykypené, roztopené jedlo a horúce škvŕny od cukru na skle. | <p>Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Čepeľ alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škvŕnu na chladnú oblasť varnej dosky. 3. Znečistenie alebo škvŕnu očistíte utierkou alebo papierovým uterákom. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“. | <ul style="list-style-type: none"> • Škvŕny zanechané roztopeními a cukrovými potravinami alebo vyliatym jedlom odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže ich byť ťažké odstrániť, alebo môžu dokonca trvale poškodiť sklenený povrch. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ škrabky je ostrá ako žiletka. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí. |
| Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Vyliate jedlo nechajte vsiaknuť do savého materiálu. 3. Oblasť s dotykovými ovládačmi utrite čistou vlhkou hubkou alebo handričkou. 4. Oblasť utrite úplne dosucha papierovým uterákom. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. | <ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže pípať a môže sa vypnúť, a dotykové ovládače nemusia fungovať, keď je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky vždy dosucha utrite oblasť s dotykovými ovládačmi. |

Rady a tipy

| Problém | Možné príčiny | Čo robiť |
|--|--|---|
| Indukčná varná doska sa nedá zapnúť. | Nie je napájaná. | Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika. |
| Dotykové ovládače nereagujú. | Ovládače sú uzamknuté. | Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“. |
| Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú. | Na ovládačoch môže byť malá vrstva vody alebo sa možno ovládačov dotýkate špičkou prsta. | Uistite sa, že oblasť s dotykovými ovládačmi je suchá a pri dotyku ovládačov používajte bruško prsta. |
| Sklo je poškrábané. | Riad s drsnými okrajmi. Používate nevhodnú, abrazívnu drôtenku alebo čistiace prostriedky. | Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“. |
| Niektoré hrnce vydávajú zvuky praskania alebo cvakania. | Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú rôzne). | Je to pre riad normálne a neznamená to poruchu. |
| Indukčná varná doska vydáva pri používaní na vysokom teplotnom stupni hlboký zvuk hučania. | Je to spôsobené technológiou indukčného varenia. | Je to normálny jav, ale zvuk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teplotného stupňa. |
| Z indukčnej varnej dosky vychádza zvuk ventilátora. | Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný do indukčnej varnej dosky, aby chránil elektroniku pred prehriatím. Jeho činnosť môže pokračovať aj keď vypnete indukčnú varnú dosku. | Je to normálny jav a nevyžaduje žiadnu činnosť. Kým ventilátor pracuje, nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene. |
| Hrnce sa nezohrievajú a na displeji sa zobrazilo. | Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože je príliš malý pre varnú zónu alebo nie je na nej riadne umiestnený v strede. | Používajte riad vhodný pre indukčné varenie. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Hrnec umiestnite do stredu a uistite sa, že jeho dno zodpovedá veľkosti varnej zóny. |

| | | |
|---|--------------------|--|
| Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávané vypne, znie tón a zobrazil sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami v zobrazení časovača varenia). | Technická porucha. | Zapíšte si písmena a čísla chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a kontaktujte kvalifikovaného technika. |
|---|--------------------|--|

Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej prevádzke, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

| Problém | Možné príčiny | Čo robiť |
|---------|---|--|
| F3/F4 | Porucha teplotného snímača indukčnej cievky | Kontaktujte dodávateľa. |
| F9/FA | Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom | Kontaktujte dodávateľa. |
| E1/E2 | Neštandardné napájacie napätie | Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania. |
| E3 | Vysoká teplota teplotného snímača indukčnej cievky | Kontaktujte dodávateľa. |
| E5 | Vysoká teplota teplotného snímača IGBT | Reštartujte po ochladení varnej dosky. |

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov. Zariadenie nedemontujte sami, aby ste sa vyhli možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

Technické údaje

| | |
|----------------------------------|---|
| Varná doska | CTPS64SCTTWIFI |
| Varné zóny | 4 zóny |
| Napájacie napätie | 220 – 240 V~, 50 – 60 Hz |
| Inštalované elektrické napájanie | 2,5 kW: 2250 – 2750 W alebo 3,0 kW: 2700 – 3300 W alebo 4,5 kW: 4050 – 4950 W alebo 6,5 kW: 5850 – 7150 W alebo 7,4 kW: 6600 – 7400 W |
| Veľkosť produktu DxŠxV (mm) | 590 x 520 x 60 |
| Inštalačné rozmery AxB (mm) | 560 x 490 |

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa naše výrobky snažíme neustále vylepšovať, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

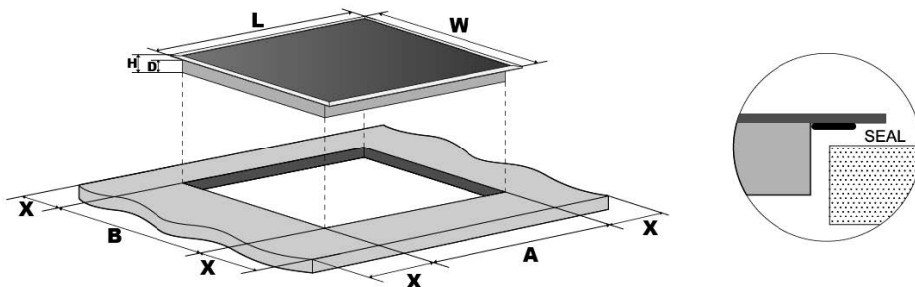
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Zvoľte pracovnú dosku vyrobenú z tepelne odolného materiálu, aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

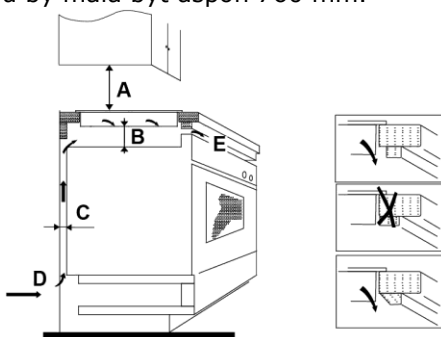


| D (mm) | Š (mm) | V (mm) | H (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+5 | 490+5 | 50 mini |

Uistite sa, že je indukčná varná doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Zaisťte, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené nižšie.



Poznámka: bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou by mala byť aspoň 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|---------|---------|----------------|----------------------|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Prívod vzduchu | Výstup vzduchu 10 mm |

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je štvorcová a rovná a žiadne štruktúry nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami,
- pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného materiálu,
- ak sa varná doska inštaluje nad rúru, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor,
- inštalácia vyhovuje všetkým priestorovým požiadavkám a platným normám a predpisom,
- vhodný izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, je začlenený do pevnej elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami zapojenia a predpismi.
- Izolačný vypínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo vypnutom stave u všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne pravidlá zapojenia povoľujú túto obmenu požiadaviek),
- izolačný vypínač bude používateľovi po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný,
- ak máte pochybnosti čo sa týka inštalácie, obráťte sa na miestne stavebné úrady a preštudujte si predpisy,
- na stenách v okolí varnej dosky použijete povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

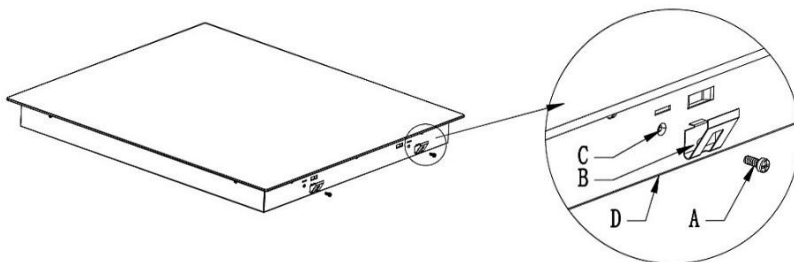
- napájací kábel nie je prístupný cez dverka skriniek alebo zásuvky,
- je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky,
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra,
- izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

Pred umiestnením upevňovacích držiakov

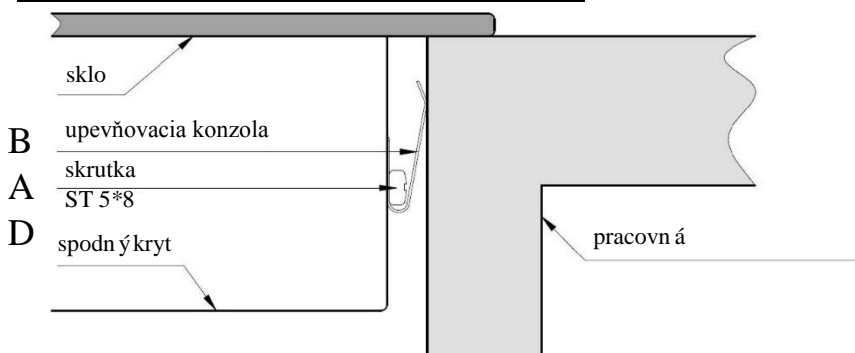
Zariadenie by sa malo položiť na stabilný, hladký povrch (použite obal). Nepôsobte silou na ovládače vyčnievajúce z varnej dosky.

Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú dosku zaskrutkovaním 4 držiakov na spodnú stranu krytu varnej dosky (pozrite obrázok) po inštalácii.



| A | B | C | D |
|---------|--------|------------------|-------------|
| skrutka | držiak | otvor na skrutku | spodný kryt |



Upozornenia

1. Indukčnú varnú platňu musí nainštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Náš servis poskytuje profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte varnú dosku nainštalovať sami.

2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku, chladničku, mrazničku, práčku ani sušičku odevov, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska sa musí nainštalovať tak, aby sa dalo zaistiť lepšie vyžarovanie tepla a teda zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a povrch nad varnou doskou by mal byť odolný voči teplu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.

Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



Túto varnú dosku smie pripojiť k sieťovému napájaniu len vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

1. elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky,
2. napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku,
3. prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

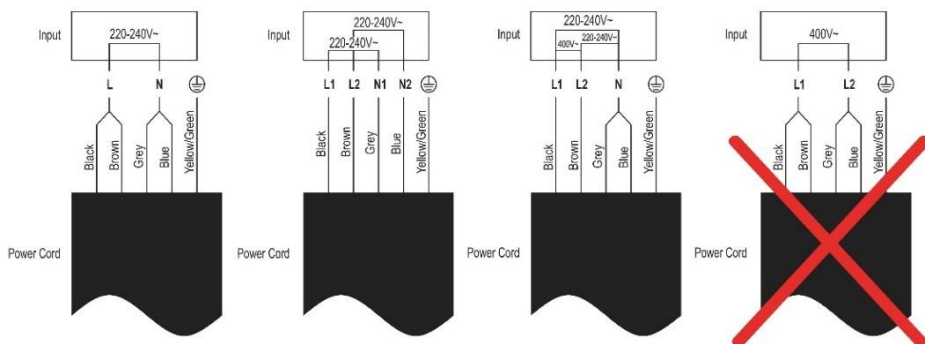
Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



Skontrolujte s elektrikárom, či elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje bez zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou, alebo pomocou jedнопólového ističa. Spôsob pripojenia je znázornený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, tento úkon musí vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.
- Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.

- Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
- Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len autorizovaný technik.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných

pravidiel:

- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;

OEEZ sa musí odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

| Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014 | | | | | |
|---|------------------------------|---------|--------|------------------------|----------|
| | | | | | |
| | | Pozícia | Symbol | Hodnota | Jednotka |
| Označenie modelu | | | | CTPS64SCTTWIFI | |
| Typ varnej dosky: | | | | elektrická varná doska | |
| Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie | zóny | | | 4 | |
| | oblasti | | | | |
| Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) | indukčné zóny na varenie | | | X | |
| | indukčné plochy na varenie | | | | |
| | sálavé zóny na varenie | | | | |
| | pevné platne | | | | |
| V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm | Vzadu vľavo | ∅ | | - | cm |
| | Zadná strana stredová | ∅ | | - | cm |
| | Zadná strana vpravo/správne | ∅ | | 18,0 | cm |
| | Stredová vľavo | ∅ | | - | cm |
| | Stredová stredová | ∅ | | - | cm |
| | Stredová vpravo/správne | ∅ | | - | cm |
| | Predná strana vľavo | ∅ | | - | cm |
| | Predná strana stredová | ∅ | | - | cm |
| | Predná strana vpravo/správne | ∅ | | 18,0 | cm |
| V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm | Vzadu vľavo | D S | | 21,0 20,0 | cm |
| | Zadná strana stredová | D S | | - | cm |
| | Zadná strana vpravo/správne | D S | | - | cm |

| | | | | |
|--|------------------------------|------------------------|--------------|-------|
| | Stredová vľavo | D S | - | cm |
| | Stredová stredová | D S | - | cm |
| | Stredová vpravo/správne | D S | - | cm |
| | Predná strana vľavo | D S | 21,0 20,0 | cm |
| | Predná strana stredová | D S | - | cm |
| | Predná strana vpravo/správne | D S | - | cm |
| Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg | Vzadu vľavo | ECElectric varenie | 186,5 | Wh/kg |
| | Zadná strana stredová | ECElectric varenie | - | Wh/kg |
| | Zadná strana vpravo/správne | ECElectric varenie | 197,2 | Wh/kg |
| | Stredová vľavo | ECElectric varenie | - | Wh/kg |
| | Stredová stredová | ECElectric varenie | - | Wh/kg |
| | Stredová vpravo/správne | ECElectric varenie | - | Wh/kg |
| | Predná strana vľavo | ECElectric varenie | 187,3 | Wh/kg |
| | Predná strana stredová | ECElectric varenie | - | Wh/kg |
| | Predná strana vpravo/správne | ECElectric varenie | 195,6 | Wh/kg |
| Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg | | ECElectric varná doska | 191,7 | Wh/kg |
| Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: Varné dosky – metódy merania výkonu | | | | |
| Odporúčania na úsporu energie: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny. • Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu. • Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia. • Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte. • Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. | | | | |